Essbare Pilze und ihre Verwendung im Haushalte



von
K. Kahle

Leipzig,
Hermann Haacke
Verlagsbuchhandlung
(früher: Fr. Mauke's Verlag).

Eßbare Pilze

und ihre

Verwendung im Haushalte.

Ein Volksbuch für Schule und Haus

von

Carl Kahle und **H. Böhland,**
Lehrer in Ilmenau.

Mit einer Tabelle zur Bestimmung der wichtigsten eßbaren Schwämme nach ihren äußeren Merkmalen.

Zweite Auflage.

Hierzu als Anschauungsmittel:
Die Weise-Kahle'schen Pilzgruppen.

Hermann Haacke
Verlags-Buchhandlung
(früher: Fr. Mauke's Verlag)
Leipzig.

(1895)

Ihrer Königl. Hoheit

der Frau Großherzogin

Sophie

von Sachsen-Weimar-Eisenach

zum Angedenken

an Höchstdero goldnes Ehejubiläum

am 8. Oktober 1892

ehrfurchtsvoll gewidmet

von den Verfassern.

Vorwort.

Hiermit übergebe ich ein Buch der Öffentlichkeit, welches in seinem ersten Teile an der Hand von naturgetreuen Modellen einführen soll in die Pilzkunde, das sich aber in seinem zweiten Teile an alle die wendet, die den Pilzen als Nahrungsquelle für arm und reich ihre Aufmerksamkeit zuwenden wollen.

Das Buch soll den Zweck haben, auch den dem Studium der Natur ferne Stehenden auf die Pilze, ihren Nährwert und die Art und Weise ihrer Benutzung als Lebensmittel aufmerksam zu machen; vor allen Dingen soll das kleine und große Volk durch dasselbe lernen, nützliche, eßbare Schwämme von den schädlichen, giftigen zu unterscheiden.

Dies kann aber bei einer wissenschaftlichen Zusammenstellung, ohne besonderes, eingehenderes Studium nicht erreicht werden, da gar oft zwei Exemplare, die sich äußerlich zum Verwechseln ähnlich sehen, und von denen das eine giftig, das andere eßbar ist, doch von der Wissenschaft weit auseinander gehalten werden.

Da es aber, sollen die Pilze ein allgemeiner Verbrauchsartikel werden, hauptsächlich darauf ankommt, daß gerade die ähnlichen Pilze in ihren charakteristischen, unterscheidenden Merkmalen gegenübergestellt werden, so habe ich mich entschlossen, Einzelbilder der eßbaren Pilze dem Leser vorzuführen und an diese, soweit es nötig ist, die ähnlichen, leicht zu verwechselnden Pilze in kurzer Charakterisierung anzufügen.

Diese Einzelbilder sind nach der allgemein geltenden Einteilung der Pilze geordnet und umfassen

1) Vertreter der Blätterpilze }
2) Vertreter der Röhrenpilze } Hutpilze.
3) Vertreter der Stachelpilze }
4) Vertreter der Schlauchpilze.
5) Vertreter der Hirsch- oder Geweihpilze.
6) Vertreter der Kugel- oder Staubpilze.

Als bestes Anschauungsmittel dieser unter einer Art oft in den merkwürdigsten Formen und Farben auftretenden, je nach Alter, Standort, Nahrung die wechselvollste Gestaltung aufweisenden Schwammgebilde dienen **immer die selbstgesammelten Pilze.**

Da aber, nicht nur in waldarmen, sondern auch öfters in waldigen Gegenden natürliche Schwämme nicht zu haben sind, so habe ich von Herrn Modelleur Louis Weise hier, dem Verfertiger des in aller Welt berühmten Viktor von Scheffel-Medaillons, Pilzgruppen anfertigen lassen, die mit der äußersten, peinlichsten Sorgfalt aus Terralith hergestellt sind und den Pilz in seiner verschiedensten Gestaltung zeigen.

Von dem Einzelmodell eines Pilzes läßt sich ebensowenig lernen, wie von Abbildungen, und seien es die besten*).

Ich habe mir deshalb auch gar keine Mühe gegeben, dem Werkchen Abbildungen hinzuzufügen, sondern verweise auf die auf meine Veranlassung modellierten Pilzgruppen, die auf der naturwissenschaftlichen Ausstellung zu Jena (Ende September 1890) den ungeteiltesten Beifall fanden. Dieselben haben trotz ihrer künstlerischen Ausführung einen so niedrigen Preis, daß auch die ärmste Gemeinde imstande ist, sie anzuschaffen. Dabei erscheint es mir genügend, wenn jede Gemeinde nur die in ihrer Gegend am häufigst vorkommenden Pilze im Modell anschafft und ihnen ein Plätzchen in der Schule oder im Gemeindehause**) anweist, damit jeder sich Belehrung holen kann.

Der zweite Teil soll außer einer erschöpfenden Darstellung des Sammelns und Vorbereitens der Pilze eine reiche Anzahl von Rezepten, sowohl für die gewöhnliche, als auch feinere Küche bieten, durch die die fertige und werdende Hausfrau lernen und erfahren soll, eine wie billige, wohlschmeckende und überaus nahrhafte Erweiterung ihres Küchenzettels die von ihr bisher vielleicht noch nicht gekannten Pilze bieten.

Sie wird Versuche anstellen und so eine schöne Gottesgabe, von der bis jetzt Tausende von nützlichen Einzel-

*) Auch die Laupz'schen Bilder, obwohl sie die besten sind, die ich kenne, sind nicht frei von falschen Zeichnungen, siehe ächten Reizker, Habichtschwamm u. s. w.

**) Bürgermeisterei.

gebilden im Walde verfaulten, für ihr und ihrer Familie Wohl verwenden lernen.

Dann aber soll das Büchlein durch den Mund der Lehrer und Eltern den Kindern eine neue Welt der Wunder in der großen, wunderbaren Welt erschließen, die Gott in Gestalt und Farbenpracht so herrlich erschaffen hat, an der sie aber bis jetzt meist achtlosen Auges vorbeigegangen sind.

Noch kann ich es nicht unterlassen, meinen herzlichsten Dank zu sagen einem hohen Großherzogl. Sächs. Staatsministerium, welches für die Modellierung der Gruppen ein reges Interesse zeigte; Herrn Modelleur Louis Weise für die selbstlose Hingabe bei der Ausführung der Gruppen; der Stadt Eisenach, die die erste war, welche die Gruppen öffentlich ausstellte, wie auch Herrn Lehrer Werneburg-Eisenach, dessen Werkchen über die Pilze ich manche Anregung verdanke.

Ilmenau, Neujahr 1891.

Karl Kahle,
Lehrer.

Vorwort zur 2. Auflage.

Der Güte des Hohen Großh. S. Staatsministeriums von Sachsen-Weimar-Eisenach haben es die Unterzeichneten zu verdanken, daß das vorliegende Werkchen mit durchgreifenden Verbesserungen in neuer Auflage erscheint. Sie sagen einem Hohen Großh. S. Staatsministerium herzlichen Dank für sein überaus freundliches Entgegenkommen und schließen in diesen Dank die Herren Oberlehrer Werneburg-Eisenach und Realschullehrer Dr. Ott-Weimar, die sich der mühevollen Arbeit einer ausführlichen Begutachtung des vorliegenden Buches unterzogen haben, mit ein.

Möge auch die neue Auflage den Pilzen von Wald und Wiese neue Freunde werben.

Ilmenau, am Tage der goldenen Hochzeit Sr. Kgl. Hoheit des Großherzogs und Ihrer Kgl. Hoheit der Frau Großherzogin.

Karl Kahle. H. Böhland.

I.

Es ist eine allbekannte Thatsache, daß die Schwämme in Bezug auf ihre Brauchbarkeit als Lebensmittel noch nicht in dem Maße gewürdigt und geschätzt werden, wie sie es verdienen.

Man ist gewöhnlich von dem Vorurteil befangen, daß die Schwämme, und seien es auch die gesündesten, wenig oder gar keinen Nährstoff enthielten; daß sie schwer zu verdauen seien, und daß man besser thäte, lieber alle zu meiden, ehe man sich einer etwaigen Vergiftung durch sie aussetze.

Sollte wirklich Gott in seiner Weisheit diese Menge der Schwammgebilde so reich an Farbenpracht und Form nur geschaffen haben als Ergötzlichkeit fürs Auge, er, in dessen großem Weltenhaushalte ein jedes Einzelgebilde seine Bestimmung und seinen Zweck hat?

Wir sagen: Nein! Auch sie sind geschaffen, dem Menschen die Wohnstätte „Erde" zu verschönen und ihm eine reiche Nahrungsquelle zu sein, nur muß er arbeiten und verstehen lernen, das ihm Nützliche von dem Schädlichen zu unterscheiden, damit ihm jenes zum Segen, dieses nicht zum Unsegen gereiche.

Vor nicht gar langer Zeit hat die Chemie die Pilze, die bis dahin nur in den Apotheken eine höchst unklare Verwendung fanden, auf ihren Nährwert geprüft und gefunden, daß sie Eiweiß, Zucker, Stickstoff, Gummi, Apfelsäure, phosphorsaure Salze, alles Dinge, die wir tagtäglich genießen, enthalten, dazu aber noch in reichstem Maße das ihnen eigentümliche F u n g i n, das am besten mit dem nahrhaften Kleberstoffe des Roggenbrotes verglichen werden kann.

Genau nun, wie beim Fleisch die darin enthaltenen phosphorsauren Salze die Fasern leicht verdaulich machen, ist es auch beim Fleische der Schwämme.

Deshalb muß man vom Gebrauche alle lederartigen, zähfaulen Schwämme ausschließen, weil sich aus ersteren die phosphorsauren Salze verflüchtigt, in letzteren aber chemisch verändert haben.

Außer ihrem außerordentlichen Nährwerte kommt bei den Pilzen noch inbetracht, daß sie sehr wohlfeil sind oder doch werden können. Sie werden nicht vom Menschen gesät, sie bedürfen keiner Kultur des Bodens, sie sind ein unmittelbares Produkt aus Gottes allspendender Segenshand. Der Mensch braucht nur zu ernten, hier gilt das Wort nicht für ihn: Im Schweiße Deines Angesichts sollst Du Dein Brot essen.

Die Pilze sind ebenso dazu angethan, auf der Tafel des Feinschmeckers als gesuchteste Delikatesse zu erscheinen, wie sie berufen sind, in der ärmsten Hütte die hungrigen Mägen zu sättigen und dem Körper neue Kräfte zuzuführen.

Bei dem geringen Gebrauch, der in Deutschland von dieser Gottesgabe gemacht wird, wird es den Leser in Erstaunen setzen, wenn er hört, daß Paris allein jährlich 54 500 Ctr. Pilze [1]) verbraucht, daß Genf gegen 80 000 Ctr. auf den Markt bringt, daß Italien gegen 140 000 Ctr. baut, und daß die Züchtung einzelner Pilze, wie z. B. die des Champignons und der Trüffel, ganzer Gegenden fast ausschließliche Nahrungsquelle ist, aus der sie Wohlstand und Reichtum schöpfen.

Es wäre daher und ist dringend an der Zeit, daß alle Wohlthätigkeitsorgane; alle, die berufen sind, das Volk zu belehren; alle, die dem Volke neue Erwerbs- und Nahrungsquellen aufzuschließen den Ruf haben: diese alle sich vereinigen und mit allen Kräften dahin wirken, daß mehr Pilze auf den Markt

---

1) nach der stat. Angabe von 1889.

kommen; daß schon die Kinder in der Schule die eingehendste Belehrung über sie erhalten; daß aber auch der Staat durch tüchtig vorgebildete Beamte (ich meine eine gute Marktpolizei) den Pilzmarkt überwachen läßt, damit nicht eitel Gewinnsucht einzelner den großen Gottessegen in Unsegen verkehre!

Der Begriff „Pilz" ist ein gar weitgehender. Unter ihn fallen, um nur einiges anzuführen, die Bierhefe, der Brotschimmel, der Flugbrand, das in der Arzeneimittellehre hochgeschätzte Mutterkorn, ferner die Erzeuger der Kartoffelkrankheit, der Rotfäule, der Diphtheritis u. s. w. Spricht man von Pilzen schlechthin, so versteht man im gewöhnlichen Leben diejenigen Formen, welche sich meist in die Hut- oder Schlauchpilze einreihen lassen. Sie sind es, unter denen wir unsere eßbaren Pilze zu suchen haben, die wir näher kennen lernen wollen.

Sie alle sind Verborgenblütler höchst einfacher Art, gleich den Algen und Flechten blätterlos, in den mannigfachsten Farben erscheinend, nur nicht in Grün, weil ihnen das Blattgrün (Chlorophyll) abgeht. Sie gehören deshalb zu den Schmarotzergewächsen, die nicht imstande sind, sich ihre Nahrung selbst zuzubereiten, sondern sie fertig ihrer Unterlage, auf der sie schmarotzen, entnehmen müssen.

Sie bestehen aus zwei Teilen:

a) dem Pilzgewebe (Mycelium) und
b) dem Fruchtträger, welcher gar oft als die eigentliche Pilzpflanze angesehen wird, während in Wahrheit das Pilzgewebe für das Neuentstehen und Fortpflanzen der Pilze sorgt.

Das Pilzgewebe ist gleichsam Wurzel und Stamm, welche sich auf der Unterlage befinden, aus der es die Nahrung für den Fruchtträger holt. Es erscheint als ein Gewebe farbloser Fäden, das entweder flockig, häutig und strangartig oder knollenförmig ist. Kinder, die ein solches Pilzgewebe bloßgelegt haben, vergleichen es gern mit vermoderten weißen Zwirnsfäden. Aus ihm erheben sich

nach meinen Beobachtungen und Erfahrungen regelmäßig auf dem Kreuzungspunkte zweier Fäden (Hyphen), die Fruchtträger. Sie erscheinen in Form von Schirmen, Sträuchern, Hüten, Kugeln, Keulen, Bechern, Sternen u. s. w. Sie sind berufen zur Bildung der Samen oder Sporen. Diese Samen pflegen in dem Fruchtträger eine eigene Schicht zu bilden, das Sporenlager genannt. Dasselbe ist entweder nackt oder von einem Schleier bedeckt, der bei zunehmender Reife platzt und oft als Ring am Strunke zurückbleibt, oder es bildet eigentümliche Säcke und andersgestaltete Behälter. Die Sporen reifen in Schläuchen oder entstehen durch Abschnürung an Wänden (Basidien). Ein Samenkörper teilt sich an seiner Spitze gewöhnlich in vier Zacken, von denen eine jede eine Spore trägt. Diese Sporen sind wieder befähigt, ein Pilzgewebe entstehen zu lassen.

Wir teilen die Pilze nach dem Fruchtträger ein in

I. Hutpilze.
II. Schlauchpilze.
III. Geweih- oder Hirschpilze.
IV. Kugel- oder Staubpilze.

I. Hutpilze.

Der Fruchtträger hat die Gestalt eines Hutes, welcher auf einem Strunke (Stiele) steht. Der Strunk ist voll oder hohl bis zum Hute hinauf.

a) Das Sporenlager besteht aus einfachen oder gespaltenen Blättchen, welche radienförmig oder faltig vom Strunke nach dem Umfang des Hutes laufen: **Blätterpilze.**

b) Das Sporenlager besteht aus feinen Röhrchen, welche senkrecht zum Hutfleische stehen.

α) Die Röhren sind leicht von dem Hutfleische zu trennen: **Röhrenpilze.**

β) Die Röhren sind Ausladungen des Hutfleisches, also mit diesem verwachsen: **Löcherpilze.**

c) Das Sporenlager besteht aus weichen oder zähen stachelartig geschlossenen Röhrchen: **Stachelpilze.**

II. **Schlauchpilze.**

a) Der fleischige, eirunde, glocken- oder kegelförmige, hohle Hut stülpt sich über den hohlen Strunk. Sein unterer Rand ist entweder an den Strunk angeheftet oder frei. Seine Oberfläche ist netzförmig grubig, regelmäßig oder unregelmäßig faltig gelappt: **Morcheln** und **Lorcheln.**

b) Der Hut ist knollenförmig, entwickelt sich unter der Erde, sitzt auf dem Pilzgewebe auf, oder ist von ihm umgeben, so daß der Strunk fehlt. Das Fleisch ist weißlich, violettschwarz bis tief braunrot, mit schwarzen und weißen, rot-geränderten Adern durchzogen: die **Trüffel.**

III. **Geweih- oder Hirschpilze.**

Der Fruchtträger ist fleischig, keulenförmig oder vielfach verästelt; das Sporenlager liegt auf der Oberfläche.

IV. **Kugel- oder Staubpilze.**

Der Fruchtträger ist kugelig und umschließt das Sporenlager, das aus einem dichten filzigen Gewebe besteht, welches später von der Spitze des Pilzes aus in Staub (meist braun) zerfällt: **Boviste** oder **Staubpilze.**

II.

Eßbare Schwämme.

I. Hutpilze.

A. Blätterpilze.

Unter ihnen finden sich die wohlschmeckendsten, wie schädlichsten Pilze. Vermeide alle solche, die eine schleimige Hutoberhaut oder einen schmierigen Schleier haben (Täublinge); alle, welche einen weißlichen, oft käsewasserfarbenen oder schwefelgelben Milchsaft beim Zerbrechen zeigen (Erdschieber, giftiger Reizker, Milchblätterschwamm); alle, welche ihren Geruch kurze Zeit nach dem Abschneiden ändern und jauchig zerfließen (durchbohrender Blätterschwamm, Kuhblätterschwamm, Schopftintenschwamm, Seifenschwamm); alle, die auf dem Hute schmutzigbraune oder weißliche, mehlartige Hüllfetzen ablagern (knolliger Blätterschwamm).

Übersicht:

a) **Die Pilze sind ohne Milchsaft.**

1) Die feinen Blätter sind weißlich bis braun, die Hülle ist doppelt. Die eine schließt in der Jugend den ganzen Pilz ein und bleibt als Wulst am Strunkende zurück, die andere bildet einen Ring am Stiele: Der Kaiserling No. 1.

2) Wie vorher. Die Hülle ist einfach und bildet einen lederartigen, verschiebbaren Ring oben am Stiele: Der Regenschirm-

schwamm (Parasolpilz), No. 2. Der geschundene Blätterschwamm, No. 3.

3) Die Hülle ist einfach, der Ring sitzt fest und ist häutig.

α) Die Blätter sind weißlich bis braun, der Pilz wächst auf Wurzeln und Baumstöcken gesellig: Der Halimasch, No. 4.

β) Die Blätter sind hell- bis dunkelbraun, sonst wie α: Der Stockschwamm, No. 5.

γ) Die Blätter sind rosa bis purpurschwarz: Feldschwamm (Champignon, Brachpilz nach Werneburg), No. 6.

δ) Der Hut ist dünnhäutig, fleischig, in der Jugend eingerollt, die Blätter sind fächerförmig, saftlos, freistehend: Lauchschwamm, No. 11.

4) Die Hülle fehlt, der Ring ist also nicht vorhanden. Blätter weiß bis fleischrot. Der Strunk geht allmählich in den Hut über: Musseron, No. 7.

5) Die Blätter niedrig, kräftig, tiefgelb, vom Umfange des Hutes nach dem Strunke faltig verästelt verlaufend: Echter Eierschwamm, No. 8.

b) **Der Pilz sondert beim Zerbrechen Milch ab.**

1) Der Milchsaft ist tief rotgelb: Der echte Reizker (Edelschwamm oder Wachholderschwamm), No. 9.

2) Der Pilz sondert weiße süße Milch aus dem Fleische des Hutes ab. Das Fleisch ist weiß und dunkelt gelb, dann braun nach: Der Brätling, No. 10.

B. a) **Röhrenpilze.**

Unter ihnen finden sich sehr wohlschmeckende Pilze, die besonders ihres fetten, weichen Fleisches wegen zu Gemüsen geeignet sind, sich auch haltbar einmachen lassen. Alle jauchenfarbig anlaufenden Pilze dieser Gruppe sind zu meiden.

Übersicht.

1) Die Hülle (der Schleier) einfach, der Ring am oberen Stiel. Der Stiel über dem Ring dunkelbraun scharf getupft: Der Ringpilz, No. 12.

2) Hülle und Ring fehlen.

α) Die einfachen weißen Röhrchen gehen ins Aschgraue über. Die Sporen sind schwärzlichbraun oder dunkelrostfarben. Der Stiel ist von anfangs weißen, später schwarzen Schuppen und Strichen rauh: Der Kapuzinerpilz, No. 13; Rotkopf, No. 14.

β) Die Röhrchen sind leicht unter einander verbunden, gelb oder rostfarben. Die Sporen blaßgelb, grünlich oder rostfarben.

α') Mit weißem Fleisch: Steinpilz, No. 15; Ziegenlippe, No. 16.

β') Mit gelblichem Fleische, am Bruche etwas blaugrün anlaufend: Sandpilz, No. 17; Königspilz, No. 18.

γ) Röhrchen einfach und kurz, Hut mit leicht abtrennbarer, oft mit schleimiger Haut bedeckt, der Stiel mit lederfarbenen Wärzchen besetzt: Schmerling, No. 19.

δ) Die Röhrchen zusammengesetzt, eckig; Hut feuchtklebrig: Kuhpilz, No. 20; Maronenpilz, No. 21.

B. b) Löcherpilze.

Ihre Unterlagen sind meist Bäume, Astbruchstellen oder Stöcke. Daher ist das Fleisch meist zäh, kork- oder gummiartig und deshalb ungenießbar. Von den 12 auf der Erde wachsenden Sorten sind drei gesuchte Speiseschwämme: das Schafeuter, der Semmelpilz, der Ziegenfuß.

Übersicht.

1) Die Stiele stehen etwas seitlich, sind in einen Büschel verwachsen oder stehen einzeln: Schafeuter, No. 22.

2) Auf einer gemeinsamen Unterlage entspringen eine Menge stielloser Hüte, die anfangs als ein Höcker erscheinen: Semmelpilz, No. 23.

3) Die Stiele sind ästig, rasenartig verwachsen: Ziegenfuß, No. 24.

C. Stachelpilze.

Sie zeigen dem Auge wohlgefällige Formen, von ihren Arten sind aber nur wenige eßbar. Sie wachsen meist so, daß das Pilzgewebe von einem Stück Holz nach dem Erdboden zustrebt. Da, wo dichte Nadeldecken sind, liegt das Pilzgewebe teilweise auf ihnen.

Übersicht.

1) Der Hut ist rundlich und steht auf einem mittelständigen Strunke. Die Stacheln liegen an der Unterseite des Hutes etwas an: Habichtschwamm, No. 25.

2) Der Hut ist ausgebogen, die Oberfläche fettig, die Stacheln sind ungleich lang: Stoppelschwamm, No. 26.

3) Stiel und Hut sind vereinigt, teilen sich in viele Aeste. Die Stacheln hängen herab: Der Korallenstachelschwamm, No. 27.

II. Schlauchpilze.

Zu ihnen gehören meist sehr kostbare Pilze, die aber — durch ihren eigentümlichen Wuchs ist das bedingt — sehr viele Sand- und Erdteilchen im Innern der Schläuche und grubigen Vertiefungen aufnehmen. Deshalb müssen sie beim Gebrauch sehr oft gewaschen werden, wodurch sie viel ihres Nährgehalts verlustig gehen. Einige ihrer Arten sind in frischem Zustande giftig, getrocknet aber sehr wohlschmeckend. Man esse von ihnen frisch nur junge Pilze, alte nur, wenn sie vorher getrocknet waren.

Übersicht.

1) Hut rundlich eiförmig, mit dem Stiele verwachsen. Die netzförmig-grubenartige Oberfläche mit Schläuchen bedeckt, in denen 6—8 sporige Samenkörper sind. Die Schläuche werfen die Sporen durch elastisches Zusammenziehen aus: Die eßbare Morchel, No. 28.

2) Hut kegelförmig, sonst wie bei 1: Die Spitzmorchel, No. 29; Köstliche Morchel, No. 30.

3) Hut mützenförmig, unregelmäßig gefaltet, Ränder herabgeschlagen: Krause oder Herbst-Lorchel, No. 31.

4) Hut aufgeblasen, wellenförmig gefaltet. Inneres anfangs markig, später hohl: Speise-Lorchel, No. 32.

5) Der rundlich eckige Hut stiellos, unter der Erde wachsend, ohne Strunk, — selbst Wurzelfasern fehlen —, mit rötlich spitzen Warzen besetzt.

Das Fleisch violettschwarz bis tief braunrot. Adern weiß und schwarz mit roten Rändern. Sporen stachelig, braunschwarz, 4—6 in einem Schlauche: Speise- oder Edeltrüffel, No. 33.

6) Der rundliche Hut ist schwarzbraun, mit leicht gestreiften Adern besetzt, sonst wie bei 5. Das Fleisch ist weißlich, mit braunen und weißlichen Adern marmoriert. Sporen groß und hellbraun, 4—6 in einem gestielten Schlauche: Die deutsche Trüffel, No. 34.

III. Geweih- oder Hirschpilze.

Die Geweih- oder Hirschpilze enthalten keine giftigen Arten und sind bis auf wenige, gummiartige Sorten alle genießbar. Oft zersetzt sich in den Spitzen das Fungin (Kleber). Dann schmecken die Spitzen bitter und sind besser zu entfernen.

Übersicht.

1) Die Äste erweitern sich blattartig. Die weißlichen Sporen sind gestielt: Ziegenbart, No. 35.

2) Der fleischige Stamm teilt sich in dünne, walzige Äste.

α) Die Sporen sind weiß: Roter Hirschschwamm, No. 36.

β) Die Sporen sind blaßgelb: Gelber Hirschschwamm, No. 37.

IV. Kugel- oder Staubpilze.

Die Sporenlager dieser Pilze sind ganz von der Oberhaut eingeschlossen, machen daher ihren Wachstum- und Reifeprozeß im Innern des Pilzes durch. Sie sind nur in der ersten Jugend genießbar, d. h. so lange, als ihr Fleisch fest, trocken und blendendweiß ist. Alle Staubpilze, bei denen sich im Innern gelbbraune Flecken (gewöhnlich senkrecht unter der Spitze zuerst) zu zeigen anfangen, sind schädlich. Sie entwickeln dann in den reifenden Samen ein noch nicht genügend ergründetes Gift, welches in seiner Wirkung dem der Belladonna ähnelt. Von den Hartkugelpilzen, die sämtlich schädlich sind, mußten zwei mit in die Uebersicht aufgenommen werden, der gemeine Hartbovist und der Kartoffelbovist, weil mit ihnen ein riesiger Schwindel im Handel getrieben wird, indem sie unter dem Namen „echte Trüffel" verkauft werden. Ihre nähere Beschreibung ist der der Trüffel (siehe Schlauchpilze) nachgestellt.

Übersicht.

1) Die Hüllhaut einfach oder doppelt, anfangs fleischig, später lederartig, papierähnlich. Die Oberhaut ist mit der inneren Hüllhaut etwas verwachsen, zerfällt in Schuppen, Warzen oder Flecken; die innere Haut öffnet sich bei der Reife kelchförmig. Das Innere ist anfangs weiß, fleischig, aber mehr trocken, später breiartig, dann staubig und faserig. Die Sporen sind nicht gestielt und kugelig: Der Hasenbovist (Hasenstäubling), No. 38.

2) Die Hüllhaut ist doppelt, stiellos; sonst wie bei 1. Die

Sporen sind gestielt, eiförmig: Schwärzlicher Eierstäubling, No. 39.

3) Die Hüllhaut ist einfach, umschließt ein blasses, später blauschwarzes, weiß durchzogenes, nicht breiig werdendes Fleisch: Der gemeine Härtling (Hartbovist).

4) Die Hüllhaut sieht der Schale einer roten Kartoffel ähnlich, wird im Alter papierartig steif und am Scheitel rissig gefeldert: Der Kartoffelbovist.

I.

Hutpilze[1]).

A) Blätterpilze.

1. Der Kaiserling.

Agaricus caesareus Sch.

Dieser kostbare Blätterpilz zeigt einen prachtvoll roten Hut, der sich nach dem Rande hin pommeranzenfarbig, oft dunkelgoldgelb färbt. Der Hut ist in der Jugend gewölbt, im Alter verflacht er sich tellerförmig. Der Schleier, welcher den ganzen Pilz in der Jugend einschließt, läßt auf dem Hute oft große, unregelmäßig gestaltete, warzige Fetzen zurück. Hut.

Die Blätter[2]) lassen den Strunk frei, laufen wie die Stäbe eines Fächers nach dem Hutrande und sind ziemlich dick. Ihre Farbe ist ein schönes Goldgelb, welches sich im Alter in Schmutziggrau verwandelt. Blätter.

Der volle Strunk wird 10—15 cm hoch und ist von blaßgelbem Aussehen. Ungefähr 1 cm unter den Blättern befindet sich der Ring, welcher der Ueberrest des zweiten Schleiers ist, der das Fruchtlager umschlossen hatte. Strunk.

---

1) Vergleiche die jedesmalige Uebersicht!

2) Blätter, Röhrchen, Stacheln rc. werden mit dem Namen „Lamellen" bezeichnet.

Fleisch. Das zarte, weißlichgelbe Fleisch ist fest und ähnelt sehr dem der Goldreinette (Apfel). Es riecht angenehm und läuft im Bruche nicht an.

Standort u. Ernte. Leider findet sich dieser kostbare Pilz nicht bei uns, obwohl alle Bedingungen zu seinem Wachstume und Gedeihen vorhanden sind. Im Süden Europas, in den warmen Querthälern des Lechs, in der südlichen Schweiz, in Italien kommt er sehr häufig vor und bildet auf den Pilzmärkten zu Genf einen Haupthandelsartikel. Er wird von anfangs Juni bis in den Spätherbst hinein geerntet.

Zubereitung. Seine Zubereitung ist wie die des Steinpilzes (siehe diesen).

Bemerkungen:

Die Einführung dieses Pilzes in Deutschland wäre ein großer Segen für die Bevölkerung, da er keinen Feind hat, der ihn zerstört. Selbst die Pilzfliege meidet ihn. Er verlangt zu seinem Anbau humusreichen Waldboden in geschützter, südlicher Lage mit durchlassendem Untergrunde. Meine Versuche, ihn in Ilmenau anzubauen, sind fehlgeschlagen. Ich habe mir im Jahre 1889 einmal und 1890 zweimal jungen Bestand auf Pilzgewebe kommen lassen; trotzdem ich die größte Sorgfalt auf das Legen des Myceliums verwandte, ist es mir nur gelungen, einen der jungen Pilze zur Entfaltung zu bringen. Das Pilzgewebe (Mycelium) verkam in der Erde. Gleichwohl möchte ich des großen Wertes wegen, den dieser Pilz als Nährpilz hat, zu weiteren, vielleicht in größerem Maßstabe vorzunehmenden Versuchen raten.

2. Der große Regenschirmschwamm.

Parasolpilz. (Agaricus procerus.) (Lepiota procera Scop.)

Hut. Eine Zierde unserer Vorwälder ist der Parasolpilz. Sein Hut hat in der Jugend die Gestalt eines Eies. Später breitet

er sich schirmartig aus. Seine Grundfarbe ist anfangs graubraun. Späterhin zerreißt die obere Hülle, die in flockigen dunkelbraunen Schuppen auf dem Hute zurückbleibt, und die eigentliche Oberhaut des Pilzes kommt zum Vorschein. Sie ist weißlich mattkaffeebraun. Die Spitze des Schirmes ist fast stets noch mit der Hülle überdeckt; von ihr aus lagern sich die Schuppen in konzentrischen Kreisen fast regelmäßig auf dem Hute. Nahe bei der Spitze sind sie kleiner, aber eng beieinanderstehend, nach dem Rande hin größer, aber weiter auseinandergeordnet. Der Rand des Hutes ist bei älteren Pilzen oft gerissen.

Die Blätter, welche den Strunk teilweise freilassen — man findet auch Einzelgebilde, bei denen sie mit dem Strunkende ganz verwachsen sind — stehen sehr dicht und sehen schmutzig weiß aus. Sie laufen unregelmäßig lang fächerförmig nach dem Hutrande und sind leicht zerbrechlich. Blätter.

Der Strunk schießt bis 30 cm hoch aus der Erde empor. Er ist unten knollig verdickt und gekerbt. Dann aber hebt er sich schlank in die Höhe. Er ist inwendig hohl und außen mit feinen dunkelbraunen Schuppen belegt, die wie beim Hute nach oben kleiner werden und enger zusammenstehen. Der von der Fruchtlagerhülle zurückbleibende Ring ist braun, zähfest und kann am Strunke hin- und hergeschoben werden. Strunk. (Ring.)

Das Fleisch des Hutes ist weiß, sehr zart und von geringer Stärke. Es hat einen recht angenehmen Nußgeruch und schmeckt ähnlich wie der Same im Pfirsichkern. Fleisch.

Der Parasolpilz wird vom Juli bis in den Anfang des Oktobers hinein geerntet, doch ist die eigentliche Sammelzeit nur Ende August bis anfangs Oktober. Erntezeit.

Man findet ihn am meisten in nicht allzuschattigen Vorwäldern, auf Waldwiesen, oft auch an Grasrändern. Fundort.

Er wird selten zum Kauf angeboten. Das kommt daher, daß er in dem roten Pilzkurzflügler (Oxyporus rufus) einen Feind.

Feind hat, dem er, besonders in etwas feuchten Jahren, fast unterliegt. Dieser glänzendschwarze Käfer mit rotem Halsschilde, roten Freßwerkzeugen und roten Beinen legt seine Eier mit großer Vorliebe in das Fleisch des Parasolpilzes, welches die ausschlüpfenden Maden völlig zerstören. Gegen das Ende des Augusts hin aber hat der Pilzkurzflügler sein Legegeschäft vollendet, weshalb man von dieser Zeit an madenfreie Einzelgebilde findet.

Hierzu Pilzgruppe No. 6.

Dieselbe zeigt den Parasolpilz in drei Lebensformen,

a) in der Jugend mit angeschlossenem Hute,
b) im Alter, schirmartig aufgespannt (der Ring ist beweglich),
c) in umgekehrter Stellung mit durchschnittenem Strunke, um das hohle Innere zu zeigen.

Ihm sehr ähnlich ist der ebenfalls wohlschmeckende

3. Geschundene Blätterschwamm.

Agaricus excoriatus.

Er unterscheidet sich von jenem durch folgende Merkmale:

Hut. Der Hut ist kleiner, die graubraune Oberhaut zerreißt nicht, nur eng am Rande schuppt sie sich.

Blätter. Die weißlichen Lamellen sind an der Schneide gekerbt.

Strunk. Der Strunk, weißlich gefärbt, ist glatt und am Grunde nur schwach verdickt, ohne Kerben. Der Ring ist weiß und beweglich.

Standort. Er findet sich nie im Walde, sondern auf Hutweiden, Brachäckern und in Grasgärten.

4. Der Halimasch.

Honigringel. **Armillaria mellea (Vahl).**

Hut. Der anfangs gewölbte, später flache und gebuckelte Hut wird 3—10 cm breit und ist von einer hellbraungelben,

schmutzigbraunen, selten honiggelben Farbe. Vom Rande aus ist er mit nach der Mitte zu dichter stehenden, haarartigen braunen oder schwarzbraunen Schüppchen besetzt, die oft von heftigem Regen abgewaschen werden. Dann wird die Oberfläche leicht schmierig; da aber der Rand des Hutes immer leicht gestreift bleibt, ist der Pilz nicht mit ähnlichen zu verwechseln.

Die Blätter sind blaßgelblichweiß, verschieden lang, bei großen Pilzen bräunlich gefleckt. Sie laufen am Strunk herab und stehen etwas weit auseinander, so daß man das Fleisch des Pilzhutes sehen kann. Blätter.

Der Strunk ist walzig, bei sehr viel Einzelgebilden stark gekrümmt, am Grunde leicht verdickt und faserig-schuppig. Er ist voll und von blaßroter, später bräunlich-gelber Farbe. Man findet an ihm einen abstehenden oder hängenden, flockig-häutigen, weißen Ring, der aber oft beim Stärkerwerden des Strunkes verschwindet. Strunk.

Das Fleisch ist weiß, selten rauchig angelaufen, riecht nach frischem Holze und schmeckt säuerlich. „Es soll nur von jungen Pilzen genossen werden" (Werneburg), doch sind die alten keineswegs schädlich, ja in manchen Fällen (siehe ihre Verwendung) den jungen vorzuziehen. Fleisch.

Er wird in den Monaten Juli, August, September sehr häufig gefunden und zwar Erntezeit.

auf anfaulenden Baumwurzeln in großen Mengen. Voriges Jahr waren große Waldflecken auf den Schlägen des Lindenbergs zu Ilmenau so mit Halimasch übersäet, daß die Pilze tragkörbeweis nachhause getragen werden konnten. Ein so wohlschmeckender Pilz er ist, so wenig gern sieht ihn der Forstmann, da sein Gewebe (Mycelium) sehr schwer auszuroden ist, und der Nachwuchs der jungen Anpflanzung viel Schaden zufügt. Es wäre also mit seinem Einsammeln gleichzeitig der Waldkultur gedient. Standort.

5. Der Stockschwamm.

Veränderlicher Blätterschwamm. **Agaricus / Pholiota** } **mutabilis (Sch.)**.

Hut. Der Hut, welcher 2—5 cm breit wird, ist fleischig, anfangs gewölbt und schwach genabelt, später ausgebreitet, bisweilen auch niedergedrückt. Er ist von zimmetbrauner, oft braungelber Farbe, die stets nach der gebuckelten Mitte zu heller wird. Die Oberfläche ist glatt und kahl, der Rand sehr dünn, fast häutig. Beim Trocknen verblaßt die Oberfläche lederfarben.

Blätter. Die Lamellen stehen dicht, laufen etwas am Strunke herab und sind anfangs blaß, später zimmetbraun wie der Hut.

Strunk. Der erst volle, dann hohle, oft gekrümmte Strunk ist mit sparrig abstehenden Schuppen bedeckt. Er ist nach unten schwärzlich-rostbraun, nach oben ledergelb gefärbt. Der braune Ring, welcher oft mit weißlichen Flocken besetzt ist, verschwindet in der Regel bald.

Fleisch. Das Fleisch ist weiß, zartfaserig, von obstartigem Geruche und sehr angenehm würzigem Geschmacke.

Erntezeit. Standort. Er kommt außer in der Winterszeit im ganzen Jahre vor und wird meist an den Stöcken von Laubbäumen mit hartem Holze (Buchen, Birken, Eichen, seltner Erlen) gefunden und zwar immer in großen Mengen.

Er unterscheidet sich vom Halimasch durch das zarte, nur weiße Fleisch und durch seine zimmetbraunen Sporen, darf aber nicht verwechselt werden mit dem

Buscheligen Schwefelkopf (Agaricus fascicularis Huds.).

Unterscheidende Merkmale des Schwefelkopfes sind:

Der Hut ist am Rande stets schwefelgelb.

Die Blätter sind anfangs gelblich, später olivengrün.

Der Strunk ist hohl, lebhaft gelb, glatt, faserig, stets

gebogen und hat einen braunen, schwarzwerdenden und dann verschwindenden Ring.

Das Fleisch ist gelb, von bitterem Geschmacke.

Er kommt auf denselben Standorten wie der Stockschwamm vor, ist aber giftig.

6. Der Champignon.

Feldschwamm. Brachpilz (Werneburg).

(Agaricus } campestris S.)
(Psalliota }

Der dickfleischige, anfangs kugelige, dann halbkugelige, später flachgewölbte Hut wird 2—9 cm breit. Er zeigt eine weiße, gelbliche oder rauchfarbene Oberfläche, welche seidenartig glänzt und oft nach der Mitte zu sehr fein geschuppt ist. Die Oberhaut läßt sich vom Rande nach der Mitte zu leicht abziehen. Hut.

Die dichten, ungleich langen, oft am Strunke gespaltenen, nach vorn zugespitzten Blätter stehen frei, sind anfangs fleischfarben, dann rosenrot bis chokoladenbraun, endlich braunschwarz. Blätter.

Der Strunk wird ungefähr 3—7 cm hoch, ist am Grunde wenig verdickt, sonst weiß, glatt, bisweilen mit feinen Schuppen bedeckt. Ein Centimeter unter den Blättern sitzt der weiße, häutige, etwas zerschlitzte Ring. Strunk.

Das Fleisch ist weiß, zackig-derb im Bruch und verändert sich an den Bruchstellen kaum merklich. Mit einem Messer geschnitten läuft es etwas matt gelblich an. Es riecht wie Anis und ist am Geschmack dem Fleische des Steinpilzes sehr ähnlich (siehe diesen). Fleisch.

Er wird von Juni bis Oktober geerntet. Ernte.

Man findet ihn auf Grasplätzen, Wiesen, Triften, auf Komposthaufen, in denen verrotteter Pferdedünger enthalten ist, in Mistbeeten und auf Schutthaufen, in denen alte Lehmwände mit abgelagert sind. Standort.

Spielarten. Der Champignon hat verschiedene Spielarten gezeitigt, die gar oft für giftig angesehen und darum hier erwähnt werden.

a) Agaricus praticola. Wiesenrandchampignon.

Der Hut ist rotbraun-schuppig.

Das Fleisch läuft beim Brechen rotbraun an.

b) Agaricus vaporarius. Rauchfarbener Wiesenchampignon.

Der Hut ist fasrig-schuppig, beim Drucke gelb werdend.

Das Fleisch ist gelblich anlaufend.

Die Blätter sind rauchfarben.

Der Ring ist hängend.

Man hüte sich aber ja anstatt des Champignons den

Knolligen Blätterschwamm
(Amanita phalloides Fries.)

zu ernten. Man achte genau auf die unterscheidenden Merkmale:

Hut. Die Oberhaut des Hutes ist nie rein weiß, sondern blaßgelb bis grüngelb, feucht, öfters schmierig und mit einzelnen weißen Hautfetzen bedeckt. Sie läßt sich nicht gut vom Rande aus ablösen.

Blätter. Die Blätter sind fast immer weiß, selten blaßgelb oder grünlich, nie rosa.

Strunk. Der Strunk ist am Grunde knollig verdickt, meist von zerschlissenen Hautfetzen der Pilzhülle umgeben und kennzeichnet ihn am genauesten, selbst wenn die weißen Fetzen am Hute durch Regen abgewaschen sind.

Verwechsle den Champignon auch nicht mit dem unentwickelten

Fliegenschwamm (Amanita muscaria).

Merke:

Hut. Der Hut desselben ist höckerig. Die weiße Farbe ist nur ein Ueberzug und läßt beim Wischen leicht die rote Farbe durchscheinen.

Strunk. Der Strunk ist knollig verdickt, oft stärker als der Hut.

Beide, der knollige Blätterschwamm und der Fliegenschwamm, sind sehr giftig.

Bemerkung:

Da der Champignon bereits ein gesuchter Handelsartikel ist und ein noch gesuchterer werden kann, so mag hier eine durchaus erprobte Angabe über die Anlage einer Brut- und Zuchtstätte folgen. Dieselbe ist der Gartenbibliothek des Herrn Hofgärtners F. C. Heinemann in Erfurt entnommen. Genannter Herr, dessen herrliche Gärtnereien unter den Erfurter Handelsgärtnereien mit den ersten Platz einnehmen, liefert auch sehr reell die zur Anlegung von Champignonkulturen nötigen „Brutsteine.“ Anlage einer Brut- und Zuchtstätte für Champignons.

Wenn auch der Champignon auf den unter „Standort“ genannten Stellen vielfach vorkommt, so ist doch der so erzielte Ertrag ein unsicherer, indem er vollständig von den Witterungsverhältnissen abhängig ist, deren Regelung nicht in der Macht des Menschen liegt. Weit sicherer und ungemein ertragsreicher ist eine künstliche Anzucht (ich nenne sie so im Gegensatze zu dem natürlichen Vorkommen), welche demnach nur mit Nutzen angewendet werden kann und namentlich in der Nähe größerer Städte mit gesicherten Absatzquellen sehr lohnend ist.

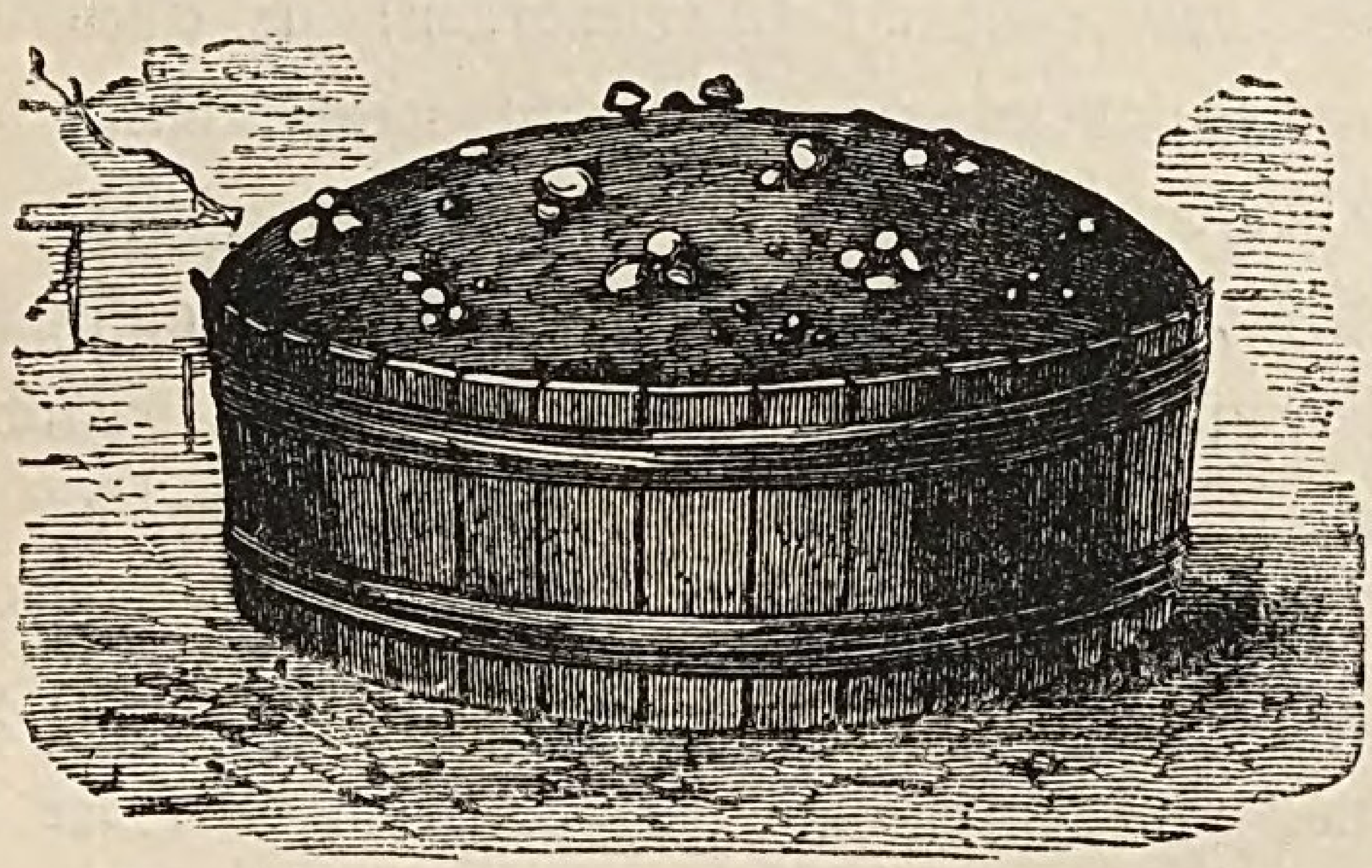
Zur Anzucht von Champignons eignen sich dunkele, gegen Zug geschützte Lokalitäten, die in einer beständigen Temperatur von 10 bis 14° R. erhalten werden können. So eignen sich sehr gut: Gewölbe, gewölbte Keller, dunkele Zimmer, Ställe, unterirdische Steinbrüche, Bergwerksstollen, Malzkeime-Keller, Gährhäuser, unbenützte Räume neben Branntweinbrennereien, Brauereien und Zuckerfabriken, Heizgänge hinter Gewächshäusern, Scheunen, Remisen, bedeckte Schuppen ꝛc., wenn nur die Bedingungen erfüllt werden, daß diese Orte den erforderlichen Wärmegrad haben, in einem gewissen Dunkel gehalten werden, nicht zu leicht aus-

trocknen oder leicht feucht zu erhalten sind. Schwach erleuchtete gewölbte Ställe und andere Gewölbe, Nebenräume von Malzkellern, Brennereien, Brauereien, Glashäusern u. s. w. bieten meistens diese günstigen Bedingungen. Vorzüglich geeignet sind Ställe, in denen sich meistens die zur Champignon-Erzeugung günstigen Wärme- und Feuchtigkeitsbedingungen vorfinden, und wo der Salmiak, welcher auf die Pilzbildung von großem Einflusse zu sein scheint, von selbst in der Luft ist und alle Stoffe durchzieht. Nicht selten finden sich in Ställen leere Viehstände, oder die Ställe sind so groß, daß an einer Wand Gestelle oder in einer Ecke Beete angebracht werden können. Liegt die Gefahr nahe, daß die Temperatur in der einen oder der anderen der erwähnten Räumlichkeiten unter den notwendigen Wärmegrad herabsinken könnte, und kann man ohne Feuergefährlichkeit einen Heizapparat, z. B. einen Kanonenofen, aufstellen, so muß Sorge getragen werden, daß durch Lüftungsvorrichtungen etwaige zu hohe Wärme abgeleitet werden kann. In warmen Glashäusern ist der Raum unter den Blumengestellen vorzüglich geeignet, nur müssen die Beete durch Bretterdächer gegen den Tropfenfall geschützt werden. Auch im Freien gelingt die Kultur an sehr schattigen Orten, wie unter dichten Bäumen, an Mauern, unter Gebüschen, nur müssen die Anlagen gegen starke Regengüsse durch Schutzdächer von Brettern gesichert werden.

Vorarbeit zur Beetanlegung.

Man legt in solchen Örtlichkeiten die Beete entweder unmittelbar auf den Boden, oder bringt sie auf Gestelle. Im ersteren Falle darf der Boden nicht gepflastert sein. Ist es der Fall, so legt man entweder Bohlen unter, oder besser noch, man bringt auf das Pflaster erst eine 20 cm hohe Lage von Bauschutt und Erde, welches Material recht fest geschlagen werden muß. Lehmtennen sind die beste Unterlage. Die Gestelle können verschiedener Art sein. Man befestigt an den Wänden mehrere Regale oder Fächer übereinander, oder man errichtet nach Art

und Weise der Obstgestelle in Obstkellern Holzgestelle von 60 bis 70 cm Tiefe entweder einzeln oder mehrere übereinander in Abständen von 70 bis 80 cm. Gestelle dieser Art eignen sich sehr gut für Heizgänge hinter Warm- und Treibhäusern, wo man, wenn der Raum es gestattet, an den beiden Längswänden durch einen 1 m breiten Gang in der Mitte getrennt, dieselben anbringt. Dazu müßte der Heizgang schon eine Breite bis 2,10 m haben. Es ist auch schon gelungen, in durchgesägten Tonnen und in großen Wannen, die an geeigneten Orten, wie



in einem Keller oder dunkelem Gewölbe aufgestellt werden, mit Erfolg Champignons zu ziehen. Legt man die Beete im Freien an, so muß der Boden vorher geebnet und recht festgestampft werden.

Das Anlegen der Beete kann zu jeder Jahreszeit geschehen, wenn es nur möglich ist, die Räumlichkeit in der Temperatur von 10 bis 14° R. zu erhalten. Kann demnach ein bestimmter Raum im Winter genügend warm gehalten werden, so kann man im Herbst vom August an beginnen, sonst darf es erst im Frühjahr geschehen. Die Herbst-Anlagen geben von etwa sechs Wochen nach der Fertigstellung bis zum Frühjahre, die Frühjahrs-Anlagen für den Sommer Pilze. Die Beete im Freien können nur für den Sommer benutzt werden.

Die Zubereitung des Mistes.

Zur Anlage von Champignonbeeten eignet sich nur der Mist von körnerfressenden Tieren: Pferden, Eseln und Maul-eseln, und ist derselbe um so besser, je mehr diese Tiere trockenes Futter bekommen. Je weniger Stroh der Mist enthält, um so besser und wertvoller ist er; deshalb giebt man auch dem Miste der Arbeitspferde den Vorzug, weil diese gewöhnlich nicht so viel Streu erhalten als die Luxuspferde. Der Mist von Eseln und Mauleseln wird als der vorzüglichste erachtet. Der zu ver-wendende Mist muß, bevor er zur Anlage der Beete benutzt wird, durch Selbsterhitzung (Fermentation) in einen besonderen Zustand der Zersetzung gebracht werden, welcher allein der Cham-pignon-Entwickelung günstig ist. Zu diesem Zwecke wird der Mist so frisch, wie er aus den Ställen kommt, auf Haufen von 1 m Höhe und beliebiger Ausdehnung gesetzt. Man schichtet lagenweise, jede Lage von 30 cm Stärke, wobei der Mist gut durchgeschüttelt und das lange Stroh, Heu oder sonstige fremde Gegenstände sorgsam entfernt werden, und tritt jede Lage fest, so daß etwa fünf Lagen nach dem Antreten die Höhe von 1 m abgeben. Ist der Mist trocken, so wird er gleichmäßig befeuchtet. Ist der Haufen fertig gesetzt, so kämmt man ihn mit der Mist-gabel rund herum und wirft alles herausgezogene Stroh oben auf. Es empfiehlt sich, den Haufen außerdem mit langem Miste oder Strohe zu bedecken, um ihn gegen das Austrocknen und Auswaschen durch starke Regengüsse zu schützen. Auch muß man die Hühner fern halten, indem man den Haufen mit Dornen umgiebt und bedeckt.

In diesem Zustande läßt man den Haufen etwa acht Tage lang unberührt liegen. Nach Ablauf dieser Zeit wird er sich im vollen Brande befinden und inwendig weiße, wie Moder aus-sehende Stellen zeigen, worauf er jetzt zum ersten Male umgesetzt werden muß. Man nimmt zuerst das Oberste, um die erste Lage für den neuen Haufen zu bilden, dann die Seiten u. s. w.

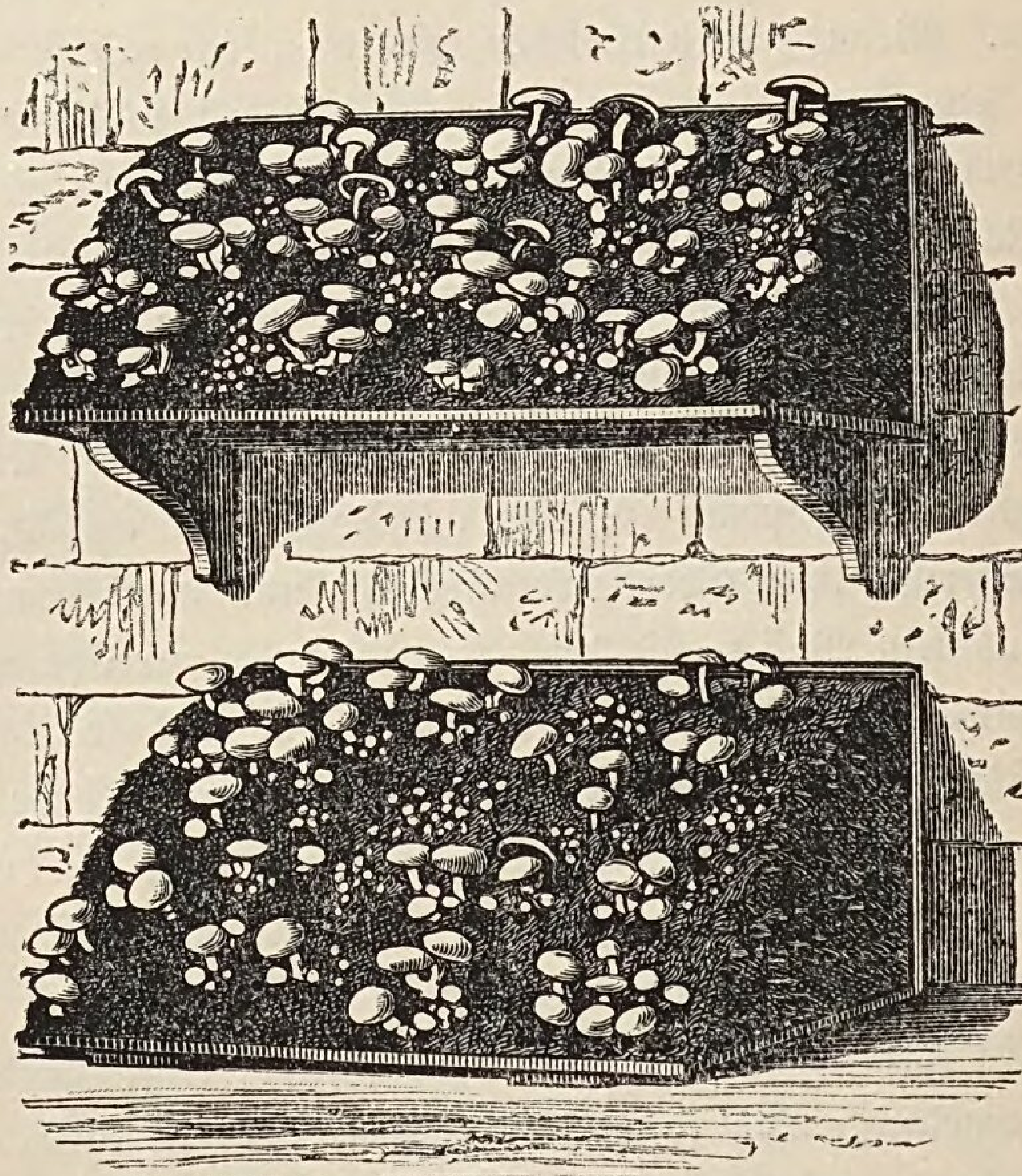
bis zum Ende, indem man bei jeder neuen Lage darauf sieht, daß das Äußere ins Innere kommt, damit die ganze Masse gut durchmischt wird. In Zeiträumen von acht Tagen erfolgt ein zweites und drittes Umsetzen, welches jedesmal in derselben Weise geschieht. Beim zweiten Umsetzen wird man finden, daß der Mist bereits seine Farbe verändert hat, nach dem dritten Umsetzen wird das Stroh verfault sein und mit dem eigentlichen Dünger eine Masse bilden. Etwa sechs Tage nach dem dritten Umsetzen ist der Mist hinreichend vorbereitet und zur Verwendung gut. Man kann sich davon überzeugen, wenn man den Haufen bis zur Tiefe von 60 cm untersucht. Wenn der aus der Tiefe genommene Mist speckig ist, eine mäßige Wärme enthält, seinen stickenden mistartigen Geruch verloren hat und unter dem Drucke der Hand kein Wasser absondert, so hat er die zur Champignonzucht notwendigen Eigenschaften erlangt. Hat er diese Eigenschaft noch nicht, so läßt man den Haufen noch einige Tage liegen. Sollte er trocken geworden sein, so muß man ihn mit der Brause anfeuchten; sollte er jedoch noch zu naß sein, so muß man ihn zum vierten Male umsetzen.

Mit dem auf diese Weise zubereiteten Mist werden die Beete angelegt, mag es nun im Freien oder in einem Hause, oder Keller, oder Schuppen oder sonstwo sein, mag das Beet auf Gestellen, welche zu diesem Zwecke errichtet sind, kommen, oder mag es auf flachem Boden liegen, für alle Fälle ist die Vorbereitung des Mistes dieselbe.

Das Anlegen der Beete oder Meiler.

Man kann die Beete freiliegend (dann werden sie auch Meiler genannt), oder in dazu hergerichteten Gestellen einrichten, wie bereits erwähnt ist, je nachdem man die geeigneten Örtlichkeiten zur Verfügung hat. Auf Gestellen (siehe Abbildung), die übereinander angebracht sind, schichtet man den Mist nach hinten ansteigend, so daß man die Fläche leicht übersehen kann, in einer Stärke von 25 bis 30 cm, wenn der Raum eine künst-

liche oder tierische Wärme hat, dagegen 65 bis 70 cm hoch, wenn dies nicht der Fall ist; und dann müssen bei mehreren Gestellen übereinander die Entfernungen derselben unter sich auch

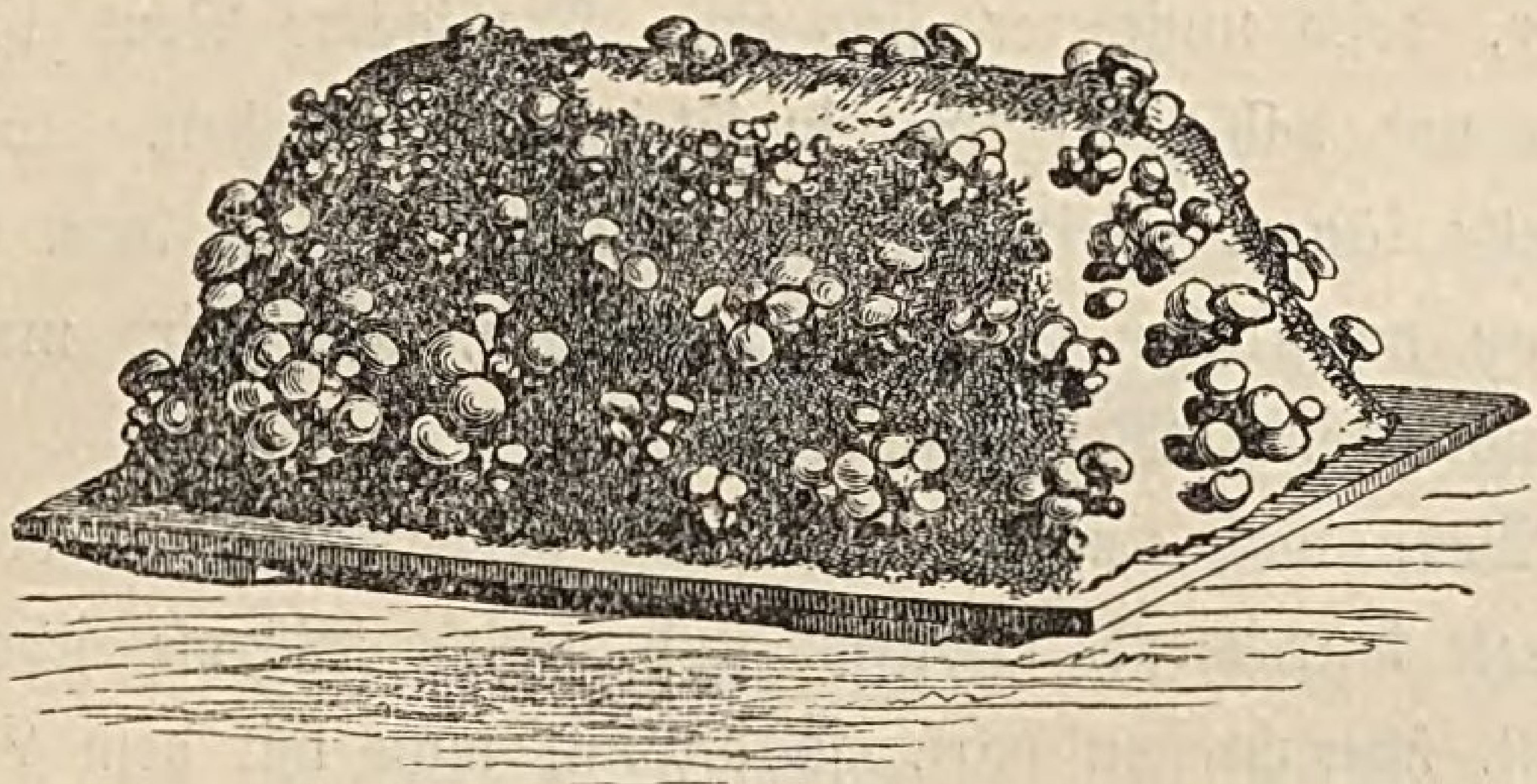


Champignon-Kultur in Gestellen.

verhältnißmäßig größer sein. Man muß darauf achten, daß man einen freien Raum von mindestens 30 cm behält, um die nötigen Verrichtungen leicht vornehmen zu können.

Die auf flachem Boden liegenden Beete (siehe Abbildung) sind entweder einseitig an eine Wand anlehnend mit gleichfalls etwas nach vorne geneigter Fläche, oder freiliegend, so daß man sie umgehen kann; sie werden dann Meiler genannt. Erstere erhalten eine Höhe von 50 bis 60 cm bei gleicher unterer

Breite. Die Meiler erhalten an der Sohle eine Breite von 1 m, eine beliebige nach dem Raume sich richtende Länge und erheben sich in schwacher Wölbung bis 50 cm über den Boden. Die erste Lage wird senkrecht 10 cm hoch angelegt, die übrigen Lagen vermindern sich zu der angegebenen Abrundung. Kann man über einen hinreichenden Raum verfügen, so können mehrere Meiler neben einander angelegt werden, nur muß man den für die Bedienung nötigen Raum zwischen ihnen frei lassen.



Champignon-Kultur im freiliegenden Beete oder Meiler.

Der zubereitete Mist wird sehr gleichmäßig verteilt, lagenweise mit der Mistgabel eingeschüttelt, so daß sich beim Aufdrücken keine weicheren und härteren Stellen zeigen, und mit einer Holzpatsche oder einem Mauersteine überall gleichmäßig festgeklopft. Nach der Fertigstellung wird das Mistlager mit Strohdecken oder handhoch mit Schüttenstroh überdeckt, um eine schnellere Erwärmung zu veranlassen. Man untersucht nach einigen Tagen das Lager, ob die Wärme nicht zu stark wird, welche in der Tiefe nicht 25° R. überschreiten darf, sonst verbrennt die Brut. Es genügt schon eine Wärme von 15° R., um die Beete mit Brut zu versehen, wenn man nur beobachtet, daß die Wärme im Steigen begriffen ist.

Die Brut, Champignonweiß Champignon-Pilzgewebe.

Die Brut besteht meistens aus von weißen Pilzfäden ganz durchzogenen und umsponnenen Mistteilen, die man von abgetragenen Champignonbeeten nehmen und auch durch den Handel beziehen kann. Außerdem hat man sogenannte Brutsteine. Diese sind aus einer Mischung von alter Gerberlohe, alter Lauberde und in Lehmwasser aufgelöstem Pferdemiste zusammengesetzt, vollständig von weißen Pilzfäden durchzogen, und werden beim Gebrauche in Stücke von der Größe einer Wallnuß etwa zerbröckelt. Solche Steine können mehrere Jahre aufbewahrt werden; jedoch je älter, desto unsicherer sind sie. Die lockere Brut ist zuverlässiger und daher der Brut in Steinen vorzuziehen. Sie behält gleichfalls längere Zeit ihre Keimfähigkeit. Man kann auch die Brut an natürlichen Fundorten sammeln, doch wird man selten eine ausreichende Menge finden.

Das Legen der Brut, Spicken, Laden.

Wenn nach einigen Tagen nach dem Einbringen des Mistes die Beete hinreichend erwärmt sind, welche Wärme jedoch nicht 25° R. überschreiten darf, so beginnt man mit dem Legen der Brut, welches auch als „Spicken" oder „Laden" bezeichnet wird. Man teilt die Beete oder Meiler 14 cm vom Rande beginnend in Reihen von 26 cm Entfernung ab, teilt diese Reihen im Verbande mit gleichen Abständen ein, macht an den Kreuzungspunkten der Reihen im Miste kleine Gruben von 4 cm Tiefe und 5—6 cm Weite, der Größe der Brutstücken entsprechend, legt in jede Grube ein Brutstück, bedeckt dasselbe mit dem herausgenommenen Mist und drückt mit der Hand fest, so daß die Oberfläche wieder geebnet und gleich erscheint. Hat man reichliche Brutmengen zur Verfügung, so kann man auch enger legen. Benutzt man lockere Brut, so macht man alle Gruben in einer Reihe im voraus 8 cm weit bei 4 cm Tiefe, nimmt mit beiden Händen so viel Brut, als man mit den Fingerspitzen fassen kann, füllt die Grube, drückt mit dem Rücken der Hand fest und bedeckt mit dem aus jeder Grube herausgenommenen Mist. Ist

so das ganze Beet belegt, so klopft man die gefüllten und bedeckten Gruben mit einer Schaufel oder Kelle fest, um die Brut mit dem Miste in unmittelbare Verbindung zu bringen. Man gebraucht zu 1 qm Fläche bis zu 1 Pfund Brut.

Die Pflege der geladenen Beete.

Nachdem nun so die Beete oder Meiler mit Brut belegt sind, breitet man über dieselben langes Stroh aus, ohne es anzudrücken und bringt auf dasselbe eine etwa 8 cm starke Lage von kaltem oder warmem Miste. Man kann auch statt des letzteren nur Stroh nehmen, dann muß es jedoch in einer Stärke von 10 cm ausgebreitet werden. Diese Decke, auch „Hemd" genannt, dient dazu, die Wärme einzuschließen und das Anwachsen der Brut zu befördern, doch muß man sorgsam darauf achten, daß die Wärme, welche nun nicht 24° R. überschreiten darf, nicht zu stark wird, weil sonst die Brut verbrennt. Ist es der Fall, so muß man sogleich die Decke lüften, um die zu starke Wärme abzuleiten. Man läßt nun das Ganze unberührt liegen und untersucht nach etwa 6 bis 8 Tagen, ob sich die Brut zu entwickeln beginnt, was man daran erkennt, daß sich weiße Pilzfäden in den Mist hineinziehen; alsdann läßt man noch etwa 6—8 Tage lang die Decke liegen. Haben sich dagegen gar keine Fäden entwickelt oder zeigen sich dieselben in rötlicher oder schwarzer Färbung, so ist die Brut durch zu starke Wärme verdorben oder auch durch den Mangel an Wärme unentwickelt geblieben. Letzterem Fehler kann, wenn die Lokalität überhaupt warm genug ist, dadurch geholfen werden, daß man heißes Wasser in regelmäßig verteilte Löcher gießt, denn meist ist Trockenheit des Mistes die Ursache der Nichterwärmung. War jedoch die Brut schlecht, so kann man, wenn die Wärme noch ausreichend ist, das Beet dadurch noch nutzbar machen, daß man zwischen die ältere und verdorbene Brut frische legt. Zeigt sich nach diesen Ausbesserungen nach 8—10 Tagen kein Fortschritt, nämlich keine weißen Fäden, so ist die Anlage verunglückt.

Hatte jedoch alles seinen günstigen Verlauf, indem nach etwa 12—15 Tagen nach dem Belegen der Mist von weißen Pilzfäden durchzogen ist, so entfernt man die Decke, klopft die ganze Oberfläche mit einer Schaufel mäßig an und breitet über dieselbe eine 4—5 cm starke Erddecke aus. Dazu benutzt man frische, nicht zu nasse Misterde oder besser noch lehmige Rasenerde von Viehtriften oder Lehm von alten Mauern, der Salpeter enthält. Auch benutzt man eine Zusammensetzung von 1 Teile gut verrotteten Kuhmist, 1 Teile gut zersetzter lehmiger Rasenerde oder gut verwitterten Lehm von alten Gebäuden, welche Teile längere Zeit vor dem Gebrauche gemischt werden. Die Erde darf beim Aufbringen nur mäßig feucht sein, so daß sie sich beim Zusammendrücken in der Hand nicht ballt. Die Erde wird mit einem Brette leicht angedrückt.

Ist der Anlageort warm und feucht genug, so bedarf es keiner ferneren Bedeckung zum Zurückhalten der Wärme, im anderen Falle breitet man wieder eine Strohdecke über. Zeigen sich etwa 15 Tage nach dem Aufbringen der Erde kleine weißliche Punkte auf der Oberfläche, so ist das ein Zeichen, daß die Anlage gelungen ist. Man hält von nun an die Erde oberflächlich feucht, indem man sie, wenn sie trocken wird, mit warmem Wasser leicht überbraust oder mit einem nassen Wedel überspritzt. Die Erde darf niemals so naß sein, daß sie sich beim Drucke der Hand zusammenballt, noch dürfen sich Pfützen zeigen. Nach Umständen kann man nun den Raum etwas lüften, der bisher geschlossen gehalten wurde.

Legt man Champignonbeete im Freien an, so verfährt man in gleicher Weise, nur empfiehlt es sich, um jeder möglichen Abkühlung oder Auskältung vorzubeugen, die Decke zu verstärken, indem man über die Strohlage noch eine starke Mistschicht bringt. Nach der Fertigstellung und dem Anwachsen wird eine beständige Umhüllung notwendig, welche auch während der Ernte beizu-

behalten ist, um das Licht abzuschließen, da die Pilze nur in vollständiger Dunkelheit am besten gedeihen. Man bedeckt zu diesem Zwecke die Beete wieder mit einer Strohlage, oder befestigt 8 cm über der Erde Strohdecken, welche natürlich der Wölbung folgen müssen. Es hat sich zu diesem Zwecke das Moos sehr bewährt, welches aufliegend eine leichte Decke giebt, die den Pilzen keinen Widerstand bietet, das Licht abschließt und die Verdunstung der Feuchtigkeit verhindert.

Die Ernte.

In 4—6 Wochen nach dem Legen der Brut und der Fertigstellung der Beete erscheinen die ersten Pilze; es beginnt nun die Zeit der Ernte. Von diesem Zeitpunkte an müssen die Räume möglichst dunkel und geschlossen gehalten werden, weil jene dann besser wachsen und ihre weiße Farbe behalten, die ihnen einen besonderen Wert verleiht. Die Pilze sind im Entstehen rund und erscheinen als Knöpfe; wenn man diese mit frischer Erde bedeckt, so erhalten sie mehr Festigkeit und Stärke. Dieses Bedecken mit Erde kann dem Fortschreiten des Wachsthums angemessen geschehen, doch darf die Erddecke nicht die Höhe von 8 cm überschreiten. Es ist schwierig, genau die Größe eines Pilzes zu bestimmen, welche er haben muß, wenn er zum Abnehmen reif sein soll, da der Umfang derselben oft nicht im Verhältnisse zu seinem Alter steht; auch ist es Liebhaberei, indem die kleinen oft den großen vorgezogen werden. Ein ausgewachsener Pilz kann einen Durchmesser bis zu 5 cm erreichen, und so lange er seine Rundung beibehält oder geschlossen bleibt, ist er zur Verwendung gut, er wird erst dann für den Handel weniger wertvoll, wenn der Rand des Hutes sich vom Stiele gelöst hat. Man darf daher den Pilz nicht vollständig seine Entwickelung erreichen lassen. Man kann die Pilze alle zwei Tage abnehmen. Man nimmt die Pilze ab, indem man sie zwischen Daumen und Zeigefinger anfaßt und mit der Scheere den Strunk durchschneidet, worauf man das entstandene Loch wieder mit Erde

ausfüllt, die beständig in der Nähe der Beete vorrätig sein muß. Dieses sofortige Zufüllen des durch das Ausheben entstandenen Loches ist von größter Wichtigkeit für die Erhaltung und das Nachwachsen der kleinen benachbarten Pilze. Daß diese nicht gestört werden, darauf ist bei Abnehmen der reifen Pilze die größte Vorsicht zu verwenden. Sollte das Beet zu trocken werden, was man nicht nur fühlt, sondern auch an dem geringen Wachstum der Pilze bemerkt, so macht man mit dem Pflanzholze oder Stocke regelmäßig verteilte Löcher, gießt ein wenig warmes Wasser hinein, füllt die Löcher wieder mit Erde und überspritzt die ganze Oberfläche leicht. Ist man genötigt, die zu trocken werdende Oberfläche zu bespritzen, so muß es dann geschehen, wenn gerade wenig oder keine Pilze sichtbar sind. Das dabei zu verwendende Wasser muß eine Wärme von 25° R. haben.

Ein gut angelegtes und gut gepflegtes Champignonbeet kann ein halbes Jahr lang eine reichliche Ausbeute geben, die jedoch je näher diesem Ziele um so mehr nachläßt.

Feinde der Anlagen.

Die Champignons werden gern von Kellerwürmern und auch von Schnecken angefressen. Erstere fängt man weg, indem man Klauen von Rindern, Schafen, auch ausgehöhlte Kohlrabi und Rüben hinlegt, in deren Höhlungen die Thiere sich verkriechen, aus denen man sie in ein Gefäß mit Wasser ausschüttelt. Die Schnecken muß man ablesen.

Ratten und Mäuse können den Champignonsanlagen sehr gefährlich werden und müssen durch Fallen oder Gift vertilgt werden.

Kultur des Champignons in Mistbeeten.

Man kann auch Champignons in Frühbeeten für Melonen und Gurken ziehen; sie geben hier eine reichliche Nebennutzung. Wenn im Januar oder Februar die Kästen mit frischem Pferdemist gefüllt sind und letzterer soweit abgebrannt ist, daß die Erde eingebracht werden kann, so bezeichnet man in der Mitte eines jeden Fensters die Pflanzstelle für die Melone oder Gurke

und häufelt hier kreisrund die Erde an, mit einem Durchmesser von 50 cm und einer Höhe von 15 cm mit getrockneten reinen Mistkugeln von Pferden, Eseln und Mauleseln angefüllt, recht fest gedrückt und leicht angegossen, worauf man die Fenster auflegt, damit das Beet sich wieder erwärmt. Wenn die Hitze sich soweit ermäßigt hat (24° R.), daß man bepflanzen kann, so legt man die Brut in gezeigter Weise, drückt sie mit der Hand an, bedeckt die ganze Fläche 4 cm hoch mit geeigneter Erde, ebnet, drückt leicht mit der Schaufel an, pflanzt dann die Melonen oder Gurken auf den reservierten Platz und legt die Fenster auf. Nach etwa zwei Monaten werden die Pilze erscheinen und mit Melonen oder Gurken eine reichliche Ausbeute geben. Beim Begießen der Melonen- oder Gurkenpflanzen muß man sehr vorsichtig verfahren, damit die Erde über dem Champignonlager nicht durchnäßt wird. Ist letztere zu trocken geworden, so daß sie einer Anfeuchtung bedarf, so muß man sie zu wiederholten Malen mit erwärmtem Wasser, jedesmal recht leicht, überbrausen, bis sie die hinreichende Feuchtigkeit wieder angenommen hat.

Hierzu Pilzgruppe Nr. 5.

Man achte besonders auf die verschiedenartig gefärbten Blätter und den Ring.

7. Der Mehlpilz.

Musseron. (Clitopilus Prunulus Scop.)

Der Hut des Mehlpilzes, der auch in einigen Gegenden Pflaumenpilz genannt wird, ist anfangs gewölbt, breit genabelt und dann flach, von sehr unregelmäßiger Bildung. Der Rand ist immer nach dem Strunk zu umgebogen. Die Farbe der Hutoberhaut ist weißlich, manchmal grauweiß. Die Oberhaut selbst ist glatt, öfters in Ringen zart bereift und fühlt sich bei nebeligem oder regnerischem Wetter fettig an. Hut.

Blätter. Die ungleich langen Blätter stehen ziemlich dicht, laufen zum Teil weit am Stiele herab, sind anfangs weiß und später fleischrot.

Strunk. Der bauchige Strunk ist am Grunde verdickt und mit einem feinhaarigen weißen Filze bedeckt, sonst glatt und nackt und von weißer Farbe. Sehr selten ist der Strunk bis hinauf befilzt und zeigt dann eine nach unten deutlicher werdende gelbe Farbe. Der Strunk geht allmählich in den Hut über.

Fleisch. Das Fleisch ist weiß und zart, es läßt sich zwischen den Fingern wie schwach feuchtes Mehl reiben und giebt dann einen Geruch wie frisches Mehl von sich. Es verändert selbst beim Trocknen seine Farbe nur unmerklich und hat einen etwas säuerlichen Geschmack.

Ernte. Er wird von Mai bis Oktober geerntet.

Standort. Er kommt nicht allzuhäufig vor, in Wäldern aber mit schwerem Boden und gut durchlassender Unterschicht ist er häufig zu finden. Auf Lettenboden und im Zechsteingebirge finden wir ihn fast gar nicht.

Feind. In den Pilzfliegen (Mycetophilidae) erwächst dem Musseron ein gefährlicher Feind, da diese ihre Eier zwischen den Blättern ablagern, worauf die auskriechenden Maden sich in das Fleisch des Pilzes bohren und dasselbe vollständig zerstören. Auch bewohnt ihn eine der Mehlmilbe (Acarus farinae L.) ähnliche Lausmilbe, die nach meiner Erfahrung den feinen Filz auf dem oberen Teile des Strunkes hervorbringt.

Die Pilzgruppe Nr. 7

zeigt den Mehlpilz in den verschiedenen Altersstufen. Man achte genau auf den zerbrochenen Hut, der das Fleisch, wie es im Bruche aussieht, getreu wiedergiebt.

8. Der Eierschwamm.

(Cantharellus cibarius Fr. Merulius cantharellus Pers.)

Dieser wohl am häufigsten in unseren Wäldern vorkommende Pilz wird in verschiedenen Gegenden auch Pfifferling oder Rötling, Gelbhütel, Dotterpilz genannt.

Der Hut ist fleischig, derb, anfangs gewölbt, später kreisel- oder trichterförmig und am Rande anfangs eingerollt, später wellig gekräuselt. Er ist von eidottergelber Farbe, ohne Schuppen und Warzen (also völlig kahl) und fühlt sich fettig an (2—7 cm breit). Hut.

Die wachsartigen dicken Blätter sind anfangs einfach und stehen gedrängt. Später verästeln sie sich vielfach und sind dann entferntstehend und durch zahlreiche kleine Querfältchen verbunden. Sie laufen am Strunke herab. Blätter.

Der Strunk ist derb, gedrungen, 2—5 cm hoch und geht allmählich in den Hut über, mit dem er auch gleiche Farbe hat. Strunk.

Das Fleisch des Eierpilzes bricht wie das Fleisch des Apfels, läßt sich in groben Fasern ablösen und ist von reinweißer Farbe. Es hat roh einen mehr oder weniger pfefferartigen, aber nicht unangenehmen Geschmack. Der Geruch des Fleisches ist sehr angenehm. Fleisch.

Der Eierpilz findet sich von Juni bis Oktober in Nadelwäldern, deren Boden moosig oder mit jungem Unterwuchse bedeckt ist; auch in Birkenanpflanzungen gedeiht er, meist nahe an den Stämmen der Birken, ausgezeichnet. Ernte u. Standort.

Er ist fast der einzige Pilz unserer Wälder, der, außer von den Schnecken, die ihn benagen, ohne ihn dadurch ungenießbar zu machen, von keinem Tiere zerstört wird, und wächst in solchen Mengen, daß er in reicher Zahl geerntet werden kann. Allgemeines.

Er braucht zu seiner Entwickelung einen durchdringenden Regen, nach welchem er sich rasch entfaltet. In trockner Jahreszeit findet man häufig den Eierpilz in großen Mengen, aber kein Einzelgebilde größer wie eine Linse. Die Kinder nennen diese kleinen Pilze gewöhnlich: Pilzbrut. Sie sind aber in Wirklichkeit fertige Pilze, denen zu ihrem Wachstume die nötige Feuchtigkeit fehlte, nnd deren Strunk schon auf dem Pilzgewebe trocken geworden ist. In vielen Fällen habe ich solche kleine Pilzfamilien mit warmem Wasser begießen lassen, aber nichts weiter erreicht, als daß der Fäulnisprozeß beschleunigt wurde.

Er darf nicht verwechselt werden mit dem

Falschen oder giftigen Eierschwamm.

Der Hut desselben ist orangerot, fein befilzt.

Die Blätter sind gabelig geteilt, gedrängt stehend, dünn und laufen ohne Querfältchen fast parallel nach dem Hutrande. Ihre Farbe ist dunkelorangerot.

Der Strunk ist schlank, meist gekrümmt. Bei alten Pilzen läuft der Strunk am Grunde schwärzlich an. Zerbricht man den Strunk zwischen den Fingern, so wird die Haut stark feucht.

Hierzu Pilzgruppe Nr. 3.

Der Eierpilz ist in fast allen vorkommenden Stadien und Formen dargestellt. Der vorn liegende zerschnittene zeigt das weiße, grobfaserige Fleisch. Der rechtsstehende umgekehrte zeigt die Blätter in dem Stadium, in dem sie aus dem gedrängten Stande sich zu verästeln anfangen.

9. Der echte Reizker.

(Wachholderschwamm [Wern.] Edelschwamm, Thür. Wald.)
(Lactarius deliciosus.)

Dieser von den Feinschmeckern als der edelste deutsche Pilz gerühmte Reizker ist der einzige Pilz, der tieforangefarbenen Milchsaft absondert.

Sein 4—6 cm breiter Hut ist fast kreisrund, im Mittelpunkte stark genabelt, nach dem Rande gewölbt und am Rande eingerollt. Im Alter wird er flach oder vertieft sich stark trichterförmig. Er ist von hellziegelroter Farbe, die von mehr oder weniger grünspanfarbenen konzentrischen Kreisen durchzogen wird. Seine Oberfläche ist kahl und bei feuchtem Wetter klebrig. Hut.

Die Blätter sind dünn, sehr leicht zerbrechlich und laufen bei der geringsten Verletzung grünspanfarben an. Sie sind schmal, gabelig geteilt und laufen etwas am Strunke herab, so daß es da, wo sie aufhören, aussieht, als sei der Strunk etwas eingeschnürt. Ihre Farbe ist safrangelb. Blätter.

Der Strunk ist säulenrund, im Alter leicht gebogen und hohl. Er hat die Farbe des Hutes und wird bis 4 cm hoch. Strunk.

Das Fleisch ist schön rotgelb und von etwas bitterem Geschmacke. Der Geruch desselben ist angenehm fruchtartig. Das Fleisch ist sowohl von jungen wie alten Pilzen genießbar, nur achte man darauf, daß man keine Reizker genießt, deren Milchsaft ganz verschwunden ist. Das Fehlen des Milchsaftes ist nämlich ein untrügliches Zeichen dafür, daß der Pilz von der Pilzfliege angestochen ist. Die Zerstörung durch die Maden dieser Fliege zeigt sich zunächst an der Stelle, wo Hut und Strunk zusammenkommen, weshalb man gut thut, die Reizker sogleich an dieser Stelle beim Sammeln zu zerschneiden, damit man nicht wertlose Pilze mit nachhause nimmt. Fleisch.

Ernte u. Standort.

Obwohl der Reizker schon oft im Juni zu finden ist, sammle man ihn doch erst ausgangs August an, weil man da sicher ist, meist gesunde Pilze zu finden. Er wächst besonders gern in Kiefernwäldern mit moosigem Boden, doch findet er sich auch gesellig in sonnigen Vorhölzern, auf frischen Schlägen und unter Wachholdergebüsch. Auf Waldwiesen, die mit hohem Riedgrase bewachsen sind, zeigt sein Fleisch meist eine sehr unangenehme Bittere.

Er ist sehr leicht zu unterscheiden von dem

Giftigen Birkenreizker (Erdschieber).
(Lactarius torminosus Schaeff.)

Der Hut hat zwar die Gestalt wie die des echten Reizkers, doch ist der Milchsaft weiß, von bissigem Geschmacke. Der Rand des Hutes ist zottig verfilzt.

Der Strunk ist gekrümmt, wenigstens schrägstehend.

Das Fleisch ist weiß.

Hierzu Pilzgruppe Nr. 8.

Dieselbe zeigt den echten Reizker als jungen und älteren Pilz. Während der eine Pilz (links) die Verletzung der Blätter durch den Druck kennzeichnen soll, zeigt der umgekehrte, zerschnittene Pilz im Vordergrund das Ausquellen des tieforangeroten Milchsaftes.

10. Der Brätling.

Agaricus lactarius volemus Fr.

Agaricus lactifluus aureus Hoffm.

Der Brätling, auch Goldbrätling oder Birnenbrätling genannt, hat ein wenig vertrauenerweckendes Aussehen, ist aber als ein durchaus gesunder und wohlschmeckender Pilz sehr zu empfehlen.

Sein Hut wird 5—12 cm breit. Er ist derbfleischig, gewölbt, oft in der Mitte leicht genabelt und am Rande zurückgerollt. Späterhin breitet sich der Hut unregelmäßig aus, der Rand erhebt sich trichterförmig und ist dann geschweift, oft gelappt. Des Hutes Farbe ist ein trockenes, glanzloses Rot-Goldgelb, welches sich nach dem Rande zu zimmetbraun, nach der Mitte zu mehr braungelb abstuft. Die Oberhaut des Hutes ist öfters am Rande leicht bereift und wird im Alter meist an der Stelle, wo sie rot-goldgelb gefärbt war, rissig. Hut.

Die ungleich langen, sehr dicht stehenden Blätter sind weißlichgelb und laufen schon bei geringem Drucke oder leichter Verletzung bräunlich an. Die längeren Blätter sind meist scharfrandig und laufen etwas am Strunke herab. Blätter.

Der Strunk ist stets voll, meist gerade stehend oder doch nur leicht gekrümmt, etwas aufgedunsen. Er zeigt am Grunde die Farbe des Hutes, die nach oben heller bis weißlich wird. Die helleren Stellen sind wie der Hutrand oft leicht bereift. Strunk.

Das Fleisch ist derb, schön weiß und reich an weißer, an der Luft gelblich werdender süßer Milch. Es ist von mildem Geschmacke. An der Luft wird es nach und nach gelblich, zuletzt braun. Dieser Umstand mag viel dazu beigetragen haben, daß dieser sehr gute Eßschwamm gemieden wird. Der Geruch ist in der Jugend sehr angenehm, im Alter heringsartig. Der Geschmack wird aber dadurch nicht beeinträchtigt. Fleisch.

Gut ist der Brätling nur ausgangs Sommer und im Herbst. Die früheren Gebilde zeigen wässeriges Fleisch und dünne, bläuliche Milch. Er findet sich fast nur einzeln, selten zu dreien oder vieren, aber dann immer weit auseinanderstehend in Laub- und Nadelwäldern. Er ist nicht häufig; sein Gewebe ist sehr zart, langfadig und sehr wenig verknotet, ein Umstand, der meine Beobachtung, daß die Pilze auf den Knotenstellen der Gewebe entstehen, zu bestätigen scheint. Ernte u. Standort.

11. Der Lauchschwamm.

Collybia scorodonia Fcr.

Der Lauchschwamm ist weniger ein Eß= als Gewürzpilz, in manchen Gegenden aber eben aus diesem Grunde sehr stark begehrt. Merkwürdig ist, daß er sehr oft getrocknet unter dem Namen Pfennigmusseron oder Gewürzmusseron in den Handel kommt, obwohl er mit dem Musseron gar keine Ähnlichkeit hat.

Hut. Der Hut ist anfangs zart gewölbt und bräunlich, später verflacht er sich mehr und nimmt eine hellere Farbe an. Er wird bis 15 mm breit.

Blätter. Die Blätter sind angewachsen, durch Adern mit einander verbunden und entfernt stehend. Sie sind gekräuselt und von weißlicher Färbung.

Strunk. Der Strunk bildet eine Röhre, ist kahl und sehr zäh. Er ist rotbraun gefärbt und glänzend.

Fleisch. Das Fleisch ist dünn, bräunlich und von knoblauchartigem Geschmacke und Geruche. Da sein Geruch viel zarter als der der Knoblauchsknollen ist, ist er als Gewürzpilz sehr gesucht.

Ernte u. Standort. Man findet den Lauchschwamm den ganzen Sommer und Herbst hindurch an Wald= und Feldrainen, in lichten Vorhölzern und auf Schlägen. Da sein Gewebe oft zu Tage tritt und sich über Hindernisse, z. B. abgefallene Nadeln zieht, sieht es oft aus, als stände jedes Einzelgebilde auf einer Nadel. Er kommt in nicht zu trocknen Sommern sehr häufig vor, so daß man ihn mit leichter Mühe korbweis sammeln kann. Er wird von weidenden Kühen gern gefressen, während ihn Schafe unberührt stehen lassen.

B) Röhren- und Löcherpilze.

12. Der Ringpilz.

Boletus luteus L.

Boletus annulatus Pers.

Der Ringpilz, auch gelber Röhrenpilz, Butterpilz genannt, kommt in unseren Nadelhölzern ziemlich häufig vor.

Der Hut ist anfangs gewölbt und gebuckelt und breitet sich später polsterförmig bis zu einem Durchmesser von 15 cm aus. Er ist von brauner bis glänzend gelber Farbe, und seine Oberfläche ist immer, selbst bei trockner Witterung, schmierig. Hut.

Seine angewachsenen Röhrchen zeigen sich anfangs so fein wie Nadelstiche, erweitern sich aber später und bilden einen eckigen Kanal. Ihre Farbe ist gelb. Röhrchen.

Der Strunk ist voll und walzenförmig, von weißlicher Färbung. Die Hülle, welche anfangs die Röhrchen mit einer zarten, weißen Haut bedeckt, bleibt nach ihrem Zerreißen als ein erst weißer, später braun werdender, häutiger Ring zurück. Über demselben ist der Strunk dunkelbraun punktiert. Der Strunk wird ungefähr 5 cm lang. Strunk.

Das zarte, im Bruche nicht anlaufende Fleisch ist weiß, zartgelb, von obstartigem Geruche und von apfelartigem Geschmacke (etwa wie der des Borstdorfer Apfels). Fleisch.

Der Ringpilz ist von Juli bis Oktober zu ernten. Er findet sich einzeln, meist gesellig in etwas feuchten Nadelhölzern mit durchlassendem Boden. Er braucht zu seiner Entwickelung feuchtwarme Witterung und ist besonders nach Gewitterregen häufig zu finden. Es giebt von ihm einige Abarten: Ernte u. Standort. Abarten.

a) Den schönen Ringpilz (Boletus elegans).

Der Hut ist goldgelb bis rostbraun.

Die Röhrchen sind gelb, später braun.

Der Strunk ist anfangs goldgelb, später rot.

b) Den gelblichen Ringpilz.

Der Strunk ist oberhalb des blassen Ringes mit kleinen Drüsen besetzt.

Die Röhrchen sind schmutziggelb.

Sie sind beide eßbar.

Der Ringpilz ist nicht zu verwechseln mit dem

Hohlstrunkigen Röhrenpilz.
Boletus capives.

Der Hut ist schuppig.

Die Röhrchen sind groß, zusammengesetzt, gelblich.

Der Strunk ist dünn und hohl, unter dem Ringe flockig.

Er wächst auch in Laubwäldern, während der Ringpilz nur in Nadelwäldern vorkommt.

Derselbe ist giftig.

13. Der Kapuziner.

Birkenpilz. **Boletus scaber. Bull.**

Hut. Der Hut des Kapuziners wird ungefähr 6—14 cm breit. Er ist anfangs kugelig-polsterförmig, breitet sich später etwas aus, bleibt aber immer noch mäßig gewölbt. Die Oberfläche ist glatt, der Rand wenig geschweift. Die Farbe der feucht-schmierigen, meist leicht abziehbaren Oberhaut ist lederbraunrot (etwa wie nachgedunkeltes Juchtenleder).

Röhrchen. Die Röhrchen stehen frei, zeigen eine anfangs runde, später eckige Öffnung und werden vom Rande nach dem Strunke zu immer kürzer. Sie sind anfangs weiß, später aschgrau.

Strunk. Der 15—18 cm hohe Strunk ist schlank und leicht gebogen, nach unten etwas verdickt. Seine Farbe ist weiß bis

weißgrau. Die Oberfläche des Strunkes ist mit kleinen, weißgrauen, bald aber tiefschwarz werdenden rauhen Schuppen besetzt, die dem Strunke das Aussehen geben, als wäre Ruß angeflogen.

Das Fleisch ist weiß, im Bruche und beim Zerschneiden leicht violett anlaufend. Es ist anfangs derb und fest, später wird es welk und weich. Beim Kochen nimmt es eine blauschwarze Färbung an. Es ist von angenehm säuerlichem Geschmacke und Geruche und übertrifft in frischem Zustande noch das des Steinpilzes, während es getrocknet leicht zur Schimmelbildung geneigt ist. Fleisch.

Der Kapuziner wird schon im Juni gefunden. Seine Ernte dauert bis Oktober fort. Es ist unrichtig, wenn viele Bücher angeben, er würde nur in lichten Birkenwäldern gefunden. Sehr häufig kommt er auch in Nadelwäldern vor, selbst in jungem Nadelwuchse findet man ihn. Er wächst, wie der Brätling, zerstreut oder einzeln. Ernte u. Standort.

Pilzgruppe Nr. 2

zeigt den Kapuziner rechts als jungen, vollkommen gesunden Pilz. Der links stehende zeigt die Zerstörung des Strunkes durch Schnecken, während der hintere mit gebrochenem Hute das Anlaufen des Fleisches an der Luft bezeichnen soll.

14. Der Rotkopf.

Rotbrauner Röhrenpilz. (Boletus versipellis Fr.)

Der Rotkopf ist dem Kapuziner so ähnlich, daß er von manchem Forscher nur als eine Abart des letzteren angesehen wird. Dennoch unterscheidet er sich wesentlich vom Kapuziner.

Der Hut ist anfangs polsterförmig, verflacht sich aber dann ohne geschweiften Rand. Dieser ist vielmehr scharf abgeschnitten oder einwärts gekehrt. Die Oberhaut ist orangefarbig, erst später lederbraunrot, anfangs filzig beflogen, später glatt und schmierig. Hut.

Röhrchen. Die freien Röhrchen sind weiß und verändern ihre Farbe später in Braun. Die Mündung derselben zeigt eine graue Färbung.

Strunk. Der Strunk ist voll, nach oben verdünnt und runzelig geschuppt.

Fleisch. Das Fleisch ist wenig fest, weiß und im Bruche violett anlaufend.

Ernte u. Standort. Ernte und Standort wie bei dem Kapuziner.

Der Rotkopf ist nur jung eßbar, sein Fleisch verursacht, wenn es älter und welk geworden ist, Durchfall und Kopfweh.

15. Der Steinpilz.

Edel-Herrenpilz. (**Boletus edulis Bull.**)

Unter den Röhrenpilzen ist der Steinpilz seines Wohlgeschmackes wegen der geschätzteste. Er ist leicht durch seine Dicke und Plumpheit zu erkennen.

Hut. Der Hut wird 5—10, in feuchtwarmer Witterung 25—30 cm breit[1]). Er ist in der Jugend halbkugelig und verflacht sich dann polsterförmig. Die Oberfläche ist kahl und von dunkelrotbrauner bis ledergelber Farbe. Bei ganz jungen Gebilden liegt der Hut fest am Strunke an, so daß er mit diesem eine fast runde, in der Querachse genarbte Kugel bildet. Nach und nach hebt sich der Hut vom Strunke ab und zeigt die anfangs

Röhrchen. weißen, später sich gelblichweiß bis grünlich färbenden Röhrchen. Sie bilden zunächst eine weiße flockige Schicht, die nach und nach stärker wird und erst dann ihren Aufbau aus unzählig kleinen Röhrchen mit anfangs nadelstichfeinen, nachher sich erweiternden Öffnungen oder Mündungen dem Auge erschließt.

---

1) So fand ich auf einem Pilzgange mit meiner Klasse diesen Sommer einen vollständig gesunden Steinpilz von 28 cm Durchmesser und 15 cm Höhe. Er genügte für 4 Personen zu einem vollständig sättigenden Mittagsmahle.

Um den Strunk herum sind die Röhrchen kürzer als nach dem Hutrande zu.

Der Strunk ist nach unten hin stark verdickt, oft faustdick, voll und kahl. Er sieht blaßbraun aus, ist nach oben etwas heller und unten am Grunde sehr mäßig fleischfarben angehaucht. Es bedeckt ihn von oben bis etwa in die Mitte ein feinverzweigtes, weißes Adernetz, das bei alten Steinpilzen oft als eine holzige Erhöhung auf dem verwelkten Strunke zurückbleibt. Strunk.

Das Fleisch ist rein weiß, nur dicht unter der Oberhaut des Hutes etwas indischrot gefärbt (nicht bei jungen Pilzen). Es ist anfangs sehr hart, später etwas welk und weicher. Es bricht krachend wie das Fleisch eines festen Apfels und glänzt beim Zerschneiden speckartig. Das Fleisch ist roh wie gekocht von höchst angenehm nußartigem Geschmacke, hinterläßt fast nie einen Nachgeschmack und reizt die Speicheldrüsen nicht. Der Geruch ähnelt dem der Zuckerrübe oder dem des Krautes der Radieschen. Fleisch.

Der Steinpilz wird vom Juni an bis in den späten Herbst in Wäldern, auf Waldblößen und Waldtriften gefunden. Erst vom August an kann man darauf rechnen, gesunde Pilze zu finden, da er von den Pilzfliegen wohl am häufigsten unter allen Pilzen zum Ablegen der Eier aufgesucht wird. Da aber die Pilzfliege ihre Eier nur in den Röhrchen ablegt, und die ausschlüpfenden Maden naturgemäß ihren Weg nach dem Hute zu nehmen, so ist der Strunk meist noch gut, wenn auch der Hut zerfressen erscheint. Zeigt sich der Hut nur wenig angefressen, so werfe man ihn nicht weg, sondern lege ihn zu Hause in mit Essig angesäuertes Wasser. Dasselbe treibt die Maden rasch zur Oberfläche, tötet sie und macht dadurch den Pilz genießbar. Eine künstliche Züchtung dieses edlen Pilzes ist mir trotz mannigfachster Versuche noch nicht gelungen. Ich möchte daher an dieser Stelle alle sich Interessierenden auffordern, sich Ernte u. Standort. Feinde.

mit an der Lösung dieser für volkswirtschaftliche Interessen sehr nützlichen Aufgabe zu beteiligen.

Die Pilzgruppe Nr. 1

zeigt den Steinpilz in allen Werdestufen. Der liegende Pilz zeigt den vollkommen ausgewachsenen Steinpilz mit dem feinen Adernetz, dem gebrochenen, schon Spuren von Insektenzerstörung darbietenden Fleische und dem von Schnecken verletzten Strunke.

Ihm ähneln eine ganze Reihe Pilze, von denen die wichtigsten in ihren unterscheidenden Merkmalen hier folgen.

Der Satanspilz.
(Boletus Satanas Lenz.)

Der Hut ist weißlich, lederfarben, am Rande grün angeflogen.

Die Röhren sind gelblichweiß und haben dunkelrote bis purpurschwarze Mündungen. Sie laufen schon bei geringem Drucke jauchenfarbig an.

Der Strunk ist am Grunde dunkelrot, nach oben hin rosa bis gelblich und fleischfarben geadert.

Das Fleisch ist käsewasserfarben, läuft beim Durchbrechen oder Drucke jauchenfarbig an. Sehr giftig!

Der Hexenpilz.
(Boletus luridus Schaeff.)

Der Hut ist schmutzigbraun und befilzt.

Die Röhrchen sind grünlichgelb mit hochroten Mündungen. Sie laufen beim Drucke tief dunkelblau an.

Der Strunk ist am Grunde hochrot und wird nach oben hin gelb. Die dunkelroten Adern verschwinden sehr oft.

Das Fleisch ist blaßgelb und läuft beim Drucke sofort tief dunkelblau an. Giftig!

Der giftige Gallenpilz.
(Boletus felleus. Fr.)

Der Hut ist gelblich, bräunlich, glatt.

Die Röhrchen sind weiß, laufen beim Drucke rötlich an.

Der Strunk ist voll, verjüngt sich nach oben und ist netzartig gegittert. Er ist bräunlich. Das weiße Fleisch läuft im Bruche rot an.

Der Dickfuß.
(Boletus pachybus. F.)

Der Hut ist lederfarbig-bräunlich, später rötlich.

Die Röhrchen sind gelb, laufen beim Drucke grünblau an.

Der Strunk ist dunkelkarminrot, nach oben gelblich und genetzt.

Das Fleisch ist weiß, wird an der Luft blau.

Schädlich.

16. Die Ziegenlippe.

Filziger Röhrenpilz. (Boletus subtomentosus L.)
(Boletus crassipes Sch.)

Der ungefähr 5 bis 10 cm breit werdende Hut ist anfangs polsterförmig, später flach und etwas niedergedrückt. Seine Farbe ändert sich ungemein. Bald erscheint er olivenfarbig oder rötlichbraun, bald gelblich, bald graugelb. Er ist aber immer weich befilzt und zerreißt im Alter auf der ganzen Oberfläche in unregelmäßig gerissene Felder. Hut.

Die ungleich und eckig ausmündenden Röhrchen sind am Hute angewachsen und zeigen anfangs eine schwefelgelbe, später eine grüngelbe und zuletzt eine schmutzig blaugrüne Farbe. Röhrchen.

Strunk. Der Strunk ist ungleich dick, blaßgelb und später rötlich angeflogen. Er ist gestreift, rauh punktiert und großnetzig gezeichnet. Seine Höhe beträgt 3—5 cm.

Fleisch. Das Fleisch ist weißlichgelb, auch öfters leicht rötlich und läuft nach längerer Zeit an der Luft ein wenig blau an. Es riecht birnenartig und schmeckt roh matt und fade.

Ernte u. Standort. Man findet die Ziegenlippe vom Juli bis zum Ende des Septembers gesellig in Nadelwäldern wachsend. Das Pilzgewebe liegt ziemlich tief in der Erde, die einzelnen verknoteten Pilzfäden ziehen sich meterweit durch den Boden. So kommt es wohl, daß man die Ziegenlippe sehr oft am Rande neu ausgeschachteter Waldwege sehr zahlreich findet[1]).

Hierzu Pilzgruppe Nr. 14.

17. Der Sandpilz.

(Boletus variegatus Swart.)

Hut. Der 4—10 cm breite Hut des Sandpilzes ist anfangs halbkugelig und zeigt einen scharfen, eingerollten Rand. Später schwillt er polsterförmig an und verflacht sich. Er ist von graugelber bis brauner Farbe. Die ganze Oberfläche ist feucht klebrig und mit schwärzlichen angedrückten Filzbüscheln beschuppt.

Röhrchen. Die ungleichen Röhrchen sind olivengrün, braungelb, zuletzt schmutzigbraun. Die anfangs nadelstichförmigen Mündungen erweitern sich bald und zeigen sowohl runde wie eckige Gestalt.

Strunk. Der walzige, volle Strunk ist gelblichgrau, oft bräunlich gefleckt und wird nach unten weißlich. Seine Höhe beträgt 4—7 cm.

Fleisch. Das gelbliche derbe Fleisch bricht zackig und läuft im Bruche stets blau an. Sein Geschmack ist roh wie gekocht von vorzüglicher Güte.

---

1) So ist sie von mir auf einem neugebauten Wege durch die Schorta bei Ilmenau in großen Mengen gefunden worden.

Der Sandpilz gehört zu den Pilzen, die erst im Herbste erscheinen. Man findet ihn daher sehr selten vor Mitte August. Er tritt nur einzeln auf und liebt Nadelwälder mit sandigem Untergrunde. Im Laubwalde kommt er nie vor. Ernte u. Standort.

18. Der Königspilz.

(Boletus regius Krombh.)

Der 10—20 cm breite, kugelige, später polsterförmige platte Hut ist schön purpurrot gefärbt, zeigt aber rosa, lila, violett als Nebenfarben. Hut.

Die Röhrchen sind kurz, mit sehr feinen Oeffnungen und am Fleische des Hutes angewachsen. Sie sind schön goldgelb gefärbt. Röhrchen.

Der bis 7 cm hohe Strunk ist keulenförmig, bisweilen walzenrund. Er ist am Grunde purpurfarben, nach oben hin hochgelb gefärbt und netzig gezeichnet. Strunk.

Sein Fleisch ist blaßgelb und verändert seine Farbe im Bruche nicht. Es riecht brotartig und schmeckt ganz angenehm. Fleisch.

Der Königspilz ist einer unserer frühesten eßbaren Pilze. Er findet sich schon anfangs Mai in Laub- und Nadelwäldern, besonders in sonnigen Fichtenanpflanzungen mit moosigem Boden. Ernte u. Standort.

19. Der Schmerling.

Bekörnter Röhrenpilz. (Boletus granulatus L.)

(Boletus circinans Pers.)

Der 3—6 cm breite Hut ist anfangs ganz kugelig. Später breitet er sich halbkugelig aus und verflacht sich allmählich. Seine gelb oder rötlichgelb gefärbte Oberfläche ist schleimig. Die Haut ist sehr leicht abziehbar. Die angewachsenen Röhrchen sind kurz und münden in nadelstichfeinen Öffnungen aus. Sie sind gelb und lassen vereinzelt eine wasserfarbene, fast geschmacklose Hut. Röhrchen.

Flüssigkeit ausfließen, die sich wie Tautropfen an ihre Mündung anhängt.

Strunk. Der 5—7 cm hoch wachsende Strunk ist blaßgelb und nach oben hin mit gelben, später braunschwarzen Warzen oder Körnchen beperlt.

Fleisch. Das sehr zarte und saftige, speckartig schmeckende Fleisch sieht gelblich aus und hat einen schwach apfelartigen Geruch.

Ernte u. Standort. Der Schmerling kommt vom Juli an in reichen Mengen vor. Man findet in ihn Massen bei einander stehend in Nadelwäldern, Vorwäldern und angrenzenden Viehtriften.

20. Der Kuhpilz.

(Boletus bovinus L.)

Hut. Der anfangs polsterförmige Hut verflacht sich bald und bildet so eine schwach gewölbte Scheibe mit dünnem, eingerolltem Rande. Er ist hellbraun, nach dem Rande zu gelblich gefärbt; bisweilen zeigt er in der Mitte eine rotbraune Farbe. Die Oberhaut ist selbst bei wenig feuchtem Wetter etwas schleimig-schmierig und zieht sich beim Putzen leicht ab.

Röhrchen. Die am Strunke etwas herablaufenden Röhrchen sind zusammengesetzt (d. h. mehrere kleine am Hutrande befindlichen Röhrchen vereinigen sich und bilden zusammen eine einzige Mündung), von braungelber bis roströter Färbung und zeigen eine eckige, weite, braungerandete Oeffnung.

Strunk. Der Strunk ist glatt und voll, nach oben leicht gekrümmt und von lichtgelber oder blaßbräunlicher Färbung.

Fleisch. Das Fleisch des Kuhpilzes ist schön weißgelb, reichsaftig und verändert seine Farbe im Bruche nicht. Sein Geschmack ist süßlich, sein Geruch nußartig.

Ernte u. Standort. Der Kuhpilz ist vom Juli bis Oktober zu ernten. Er wächst einzeln und in Gruppen und findet sich ziemlich häufig in Nadelwäldern mit durchlassendem (sandigem) Boden.

Pilzgruppe Nr. 10

zeigt den Kuhpilz in seiner Jugend und im Alter. Besonders zu beachten ist die Darstellung der Oberhaut und die des gebrochenen Fleisches.

21. Der Maronenpilz.

Kastanienpilz. (Boletus badius Fr.)

Der anfangs polsterförmige, dann sehr flache Hut ist in der Jugend fein behaart, im Alter aber ganz glatt. Der Rand des Hutes ist sehr dünn und eingerollt. Die Oberhaut des Hutes ist schön kastanienbraun gefärbt, aber selbst bei trockener Witterung feucht-schmierig. Hut.

Die schmutziggelben Röhrchen sind anfangs sehr engmündig. Wenn sich die Mündung später eckig erweitert, werden die Röhrchen grünlich. Röhrchen.

Der 4—7 cm hohe walzige Strunk ist voll und kahl, gelblich gefärbt und bräunlich bereift. Strunk.

Das Fleisch ist zart, speckig, von weißlicher Farbe und läuft im Bruche wenig blau an. Fleisch.

Der Maronenpilz kommt erst im Herbste vor, öfters einzeln, weniger gesellig, oft zwischen den Herden des Kuhpilzes. Er liebt schattige Vorhölzer von Nadelwäldern. Ernte u. Standort.

22. Das Schafeuter.

(Polyporus ovinus Schaeff.)

Der 3—13 cm breite, unregelmäßig gestaltete, mit vielfach großgefälteltem Rande versehene Hut ist starkfleischig. Die Oberfläche, welche weißlich gefärbt ist, zeigt nach dem Rande zu einen gelblichen Anflug. Sie ist später in zahlreiche unregelmäßige Felder zerrissen, deren Umgrenzung sich als kleine feine Hautschüppchen dem Auge darbieten. Hut.

Röhrchen. Die kleinen runden Poren der zusammengewachsenen Röhrchen (Löcher) sind weiß, sehr fein und zeigen später eine schwefelgelbe Mündung.

Strunk. Der kurze Stiel ist ungleich dick, buckelig, stark gekrümmt und von weißer bis blaßgelber Farbe.

Fleisch. Das derbe, feste, weiße Fleisch, welches sich nahe der Oberhaut etwas gelb färbt, knackt beim Brechen. Es ist von angenehmem Geruche. Der Geschmack ist mild, lieblich.

Ernte u. Standort. Man findet das Schafeuter ausgangs Sommers und im Herbste meist sehr gesellig in unterwuchsfreien Nadelhölzern.

Hierzu Pilzgruppe Nr. 13:
Der Schafeuterpilz.

23. Der Semmelpilz.

(Polyporus confluens Fr.) (Polyporus Artemidorus Lenz.)

Hut. Der Semmelpilz besteht aus einer gegenseitigen Verschmelzung vieler einzelner, ungefähr halbkreisförmiger Hüte, welche seitlich gestielt sind. Ein einzelner Hut ist rotgelbbraun (semmelfarben) gefärbt und in der Nabelung mit kleinen rotbraunen Schuppen bedeckt. Diese Hüte, welche aus einer Art von gelblichrotem Höcker hervorwachsen, bilden eine Masse bis 25 cm Durchmesser und von $^1/_2$ kg Schwere.

Röhrchen. Die Poren der sehr kurzen Röhrchen sind weiß ausmündend und lassen sich leicht von der Unterseite des Hutes entfernen.

Strunk. Der Strunk ist gedrungen, von weißer Farbe und wächst aus mehreren zusammen.

Fleisch. Das Fleisch ist weiß, derb und knackt im Bruche. Sein Geruch ist kräftig fleischartig, sein Geschmack recht angenehm. Bisweilen zeigt er einen bitteren Geschmack, den man aber sofort entfernen kann, wenn man dem Kochwasser einige Stücke essig-

getränkter Holzkohle zusetzt. Ein Pilz genügt als Mahlzeit für eine starke Familie.

Man findet den Semmelpilz im Spätsommer und Herbste in sandigen Nadelwäldern. Von besonderer Größe wurde er in Ilmenau immer in der Nähe kleiner Teiche, die mitten in solchen Wäldern oder an deren Ausgange lagen, gefunden. Ernte u. Standort.

Hierzu Pilzgruppe Nr. 9:
Der Semmelpilz.

24. Der Ziegenfuß.
(Polyporus pes caprae Pers.)

Der Ziegenfuß bildet eine ästige, rasenartig verwachsene Masse. Die einzelnen Hüte sind fast rund, dicht und platt, von kastanienbrauner, später braunschwarzer Farbe. Die Oberfläche ist schuppig. Die seitwärts stehenden Hüte sind meist nur halbkreisförmig nnd seltener beschuppt. Hut.

Die Poren der ziemlich langen Röhrchen sind groß, haben einen gezackten Rand und gelblichweiße Farbe. Röhrchen.

Die Strunke sind verschiedengestaltig, seitenständig stark gekrümmt und ineinander verwachsen. Ihre Farbe ist gelblich, gelb, zuweilen nach oben braun. Die Haut der Strunke ist mit einem kurzen Filze bewachsen. Strunk.

Das Fleisch ist derb, weiß und von angenehmem Geruche und Geschmacke. Fleisch.

Der Ziegenfuß wird im August und September, meist nur in schattigen, grundfeuchten Nadelwäldern gefunden. Ernte u. Standort.

C) Stachelpilze.

25. Der Habichtsschwamm.

Rehschwamm. (Hydnum imbricatum L.)
(Hydnum squarrosum Nees.)

Hut. Der Habichtsschwamm ist von Gestalt einer der schönsten unserer Wälder. Der 5—12 cm breite, rundliche Hut ist flach gewölbt, später in der Mitte leicht vertieft; sein Rand ist scharf und etwas niedergebogen. Seine chokoladenbraune Oberseite ist dachziegelartig mit kreisförmig gestellten braunen, später schwarzen Schuppen gedeckt, die lebhaft an das Brustgefieder des Habichts erinnern.

Stacheln. Die Stacheln stehen sehr dicht und ähneln ihrem ganzen Aussehen nach einem Rehfelle. Sie sind verschieden lang, weich, schmiegen sich mehr oder weniger an die Hutunterseite an und laufen etwas am Stiele herab. Sie sehen anfangs weißlich, später rehfarben aus.

Strunk. Der Strunk wird 2—5 cm hoch, verjüngt sich nach unten hin und ist von weißlicher Farbe. Er ist derb und voll und am Grunde fein befilzt.

Fleisch. Der Habichtsschwamm hat ein derbes, ziemlich trockenes, schmutzigweißes Fleisch, welches geruchlos ist, aber sehr angenehm schmeckt.

Ernte u. Standort. Er gehört zu den seltener vorkommenden Pilzen unserer Wälder und findet sich nur einzeln stehend in Nadelwäldern mit sandigem Boden in den Monaten Juli bis Oktober. Seines derben und doch wohlschmeckenden Fleisches wegen eignet er sich ganz besonders zum Trocknen.

Pilzgruppe Nr. 11

zeigt den Habichtsschwamm aufrechtstehend und liegend mit zerschnittenem Hute.

26. Der Stoppelschwamm.

(Hypnum redandum L.)

Der vielfach ausgebogene Hut wird 4—15 cm breit, ist anfangs gewölbt, später flach und scharfrandig. Er hat eine kahle, sich fettig anfühlende Oberfläche von blaßroter oder semmelfarbener Färbung. Hut.

Die Stacheln stehen dicht, sind verschieden lang, weich und brechen sehr leicht ab. Sie sind hellfleischfarben und an der ziemlich scharfen Spitze weißlich gefärbt. Stacheln.

Der Strunk zeigt die verschiedenartigste Gestaltung. Er ist am Grunde etwas verdickt, bisweilen mittelständig, bisweilen seitenständig, immer von etwas hellerer Färbung als der Hut. Er ist voll und derbfleischig. Strunk.

Der Stoppelschwamm hat ein derbes Fleisch, welches dem des Eierschwammes an Farbe und Geschmack sehr ähnelt, wie überhaupt der ganze Pilz in seiner Jugend Aehnlichkeit mit dem Eierschwamme hat. Das Fleisch ist leicht zerbrechlich und schmeckt bei alten Einzelgebilden etwas bitterlich. Fleisch.

Man findet diesen wegen seines appetitlichen Aussehens gern gesuchten Stoppelschwamm erst im Spätsommer, ausgangs August etwa, in Laub- und Nadelwäldern, meist gesellig. In Laubwäldern liebt er die sonnigen Stellen, während man in Nadelwäldern, die kaum die Sonne durchlassen, plötzlich ganze Kolonien dieser wohlschmeckenden Pilze antrifft. Ernte u. Standort.

27. Der Korallen-Stachelschwamm.
(Hydnum coralloides Scop.)

Dieser allerdings seltner vorkommende Pilz wird von wenigen Sammlern für eßbar gehalten; doch da ich ihn selbst sehr wohlschmeckend gefunden habe, so will ich auf ihn ganz besonders aufmerksam machen.

Hut und Strunk.

Hut und Strunk sind bei ihm vereinigt und bilden bis 10 cm lange Aeste, die, dick und vielfach zerteilt, am Grunde verwachsen sind. Sie haben erst eine weiße, dann eine gelbliche bis rötliche Farbe.

Stacheln.

Die Stacheln sind lang, pfriemenförmig und hängen blätterartig herab. Sie bedecken den Pilz nicht ganz, sondern lassen viele Stellen der Oberfläche kahl, der aufwärts gerichtete Hauptast ist immer frei von ihnen.

Fleisch.

Das Fleisch ist roh geruch- und geschmacklos, hutfarben und trocken, an den Astknoten oft gallertartig hell.

Ernte u. Standort.

Man findet den oft bis zu einem Durchmesser von 25 cm sich ausbreitenden Pilz auf alten Laub- und Nadelhölzern, bisweilen auf der Humuserde, die sich in den hohlgewordenen Baumstümpfen ansammelt.

II.

Schlauchpilze.

28. Die eßbare oder gemeine Morchel.

(Morchella esculenta Pers.) **(Phallus esculentus L.)**

Der rundliche, eiförmige Hut ist seiner ganzen Länge nach über den Strunk gestülpt und mit diesem verwachsen. Die unter verschiedenen Winkeln zusammenlaufenden Rippen sind unter sich netzartig verbunden und umschließen tiefe, an ihrem Boden gefaltete Höhlungen oder Gruben von unregelmäßiger Zeichnung und verschiedener Größe. Hut.

Der etwa 3—6 cm hohe Strunk wird unten 2 cm dick und ist hohl. Am Grunde ist er angeschwollen und da mit flachen Gruben oder leichten Falten versehen. Die graue Innenseite des Strunkes und Hutes ist frieselartig mit kleinen Körnchen bedeckt. Strunk.

Das sehr zarte dünne Fleisch ist von grauweißer Farbe und sehr wohlschmeckend. Es hat einen vorzüglichen, gewürzigen Geschmack. Fleisch.

Man findet die eßbare Morchel von April bis anfangs Juni auf Kalk- und Sand-, seltener auf Thonboden. Sie liebt schattige Vorwälder, grasige Triften und Gärten, sowie kahle, warme Bergabhänge. Ernte u. Standort.

Pilzgruppe Nr. 15

zeigt die eßbare Morchel mit der Lorchel zusammen, um ihre unterscheidenden Merkmale recht hervortreten zu lassen. Leider

konnte die Morchel nicht in aufgetrenntem Zustande modelliert werden, da wegen der Dünne des Strunkes ein leichtes Zerbrechen zu befürchten stand.

29. Die Spitzmorchel.

(Morchella conica Pers.)

Hut. Der Hut der Spitzmorchel ist meist kegelförmig und zeigt lange, stumpfe Hautlängsrippen mit faltenartigen Querrippen. Oft ist aber der Hut so wenig spitz, daß die Spitzmorchel sehr leicht mit der Speisemorchel verwechselt werden kann. Die Gruben des Hutes sind schmal, tief und am Grunde leicht gefaltet. Die Farbe ist hell- bis dunkelbraun.

Strunk. Der Strunk ist walzenförmig, hohl und von weißlicher Färbung. Er zeigt die Gruben am Grunde nicht so deutlich wie die eßbare Morchel.

Fleisch. Das Fleisch ist wachsartig, fast noch dünner als bei der eßbaren Morchel, gleicht ihr aber vollkommen im Geschmacke.

Ernte u. Standort. Die Spitzmorchel kommt von April bis Juni vor auf denselben Standorten, wie Nr. 28, ja sehr oft mitten unter der Morchella esculenta.

Hierzu Pilzgruppe Nr. 4.

30. Die köstliche Morchel.

(Morchella deliciosa Fr.)

Hut. Der Hut ist fast walzenförmig und mit dicken, eng aneinanderstehenden Längsrippen belegt. Er ist nur an seinem untern Ende mit dem Hute verwachsen und zeigt eine gelblich-rötliche Oberfläche.

Strunk. Der Strunk ist fast walzig, mit feinen Flaumenhaaren besetzt und im Alter mehr oder weniger gerippt.

Das Fleisch ist mehr schwammig, gelblich, aber von höchst vornehmem Geschmacke und Geruche. Der ganze Pilz wird gegen 8 cm hoch. Fleisch.

Man findet die köstliche Morchel nur im Mai, höchstens noch anfangs Juni (bei spätem Frühjahre) an den Rändern lichter Nadelwälder oder auf den angrenzenden reichbeschatteten Grasplätzen. Ernte u. Standort.

Die köstliche Morchel eignet sich sehr gut zum Einkochen von Soja.

31. Die Herbstlorchel.

Krause Lorchel. (Elvella crispa Fr. Helvella leucophaea Pers. Helvella pallida Sch.)

Der Hut ist kraus gefaltet. Die Faltlappen sind zurückgeschlagen, oberhalb blaßgelb, unten aschgrau und runzelig, wellenförmig geordnet. Der ebenfalls wellige Rand ist nach unten gebogen. Hut.

Der bis 8 cm hohe Strunk ist am Grunde blasig aufgetrieben, mit erhabenen Längsrippen versehen und grubenartig gefurcht. Seine Farbe ist gelblichweiß. Das Innere des Strunkes ist zellig hohl. Strunk.

Das Fleisch ist knorpelig, oft papierdünn, weißlich und sehr wohlschmeckend. Fleisch.

Die Herbstlorchel kommt, wie schon der Name sagt, erst im Herbste vor, obwohl sich einzelne Gebilde schon im Frühjahre finden. Sie braucht schweren, ziemlich feuchten Boden und wächst auf einem sehr starken Gewebe in Laub- und Nadelwäldern. Ernte u. Standort.

32. Die Speiselorchel.

(Helalla esculenta.)

Der Hut ist blasig aufgetrieben, grubig, wellenförmig gerunzelt und gefaltet, gelb bis dunkelbraun. Der Rand ist runzelig- Hut.

lappig. Die durch die Falten entstehenden Gruben sind bisweilen leicht befilzt.

Strunk. Der Strunk wird gegen 6 cm hoch, ist rundlich kantig oder zusammengedrückt und am Grunde leicht weiß befilzt und etwas höckerig oder flachgrubig gezeichnet. Das Innere des weißlichen oder blaßroten Strunkes ist in der Jugend mit einem zarten, fetten Mark angefüllt, später ist es hohl.

Fleisch. Das Fleisch ist weißlich, sehr zart und im Geschmacke von großer Güte, läßt sich leicht trocknen und ist getrocknet sehr haltbar.

Ernte u. Standort. Man findet die Speiselorchel von April bis Juli auf dem sandigen Boden unserer Nadelwälder, darf sie aber nicht verwechseln mit

Der verdächtigen Lorchel.
Helvella suspecta Fr.

Hut unregelmäßig aufgebläht, zellig, eckig, 2—3lappig, rotbraun. Felder unregelmäßig, oft geschlossen.

Strunk hohl und zellig, schmutzig fleischrot, ganz bereift und flachgedrückt.

Fleisch wässerig, süßlich-widrig.

Höhe 10 cm. Sie ist giftig.

33. Die Speise- oder Edeltrüffel.

(Tuber mela nosporum Vit. Tuber cibarium Bull.)

Alle Tuberaceen sind Pilze, die ihren knolligen Fruchtträger auf einem freifädigen, unter der Erdoberfläche ausgebreiteten Pilzgewebe tragen. Die Fruchtträger sitzen entweder auf dem Gewebe auf oder sind von ihm umnetzt.

Äußeres des Fruchtknollens. Beim Eintritt der Reife der Sporen verschwindet das Pilzgewebe und der Fruchtknollen liegt frei da.

Die äußere Schale des Fruchtknollens ist bei der Edeltrüffel

rundlich oder rundlich-eckig geformt und mit größeren und kleineren vieleckigen, rötlichen, spitzen Warzen besetzt. Auf ihr finden sich punktartige Vertiefungen, die sich rötlich schimmernd aus der schwärzlichen Farbe der Schale hervorheben.

Das im Innern des Fruchtknollens befindliche Fleisch ist purpurschwarz oder tiefbraunrot, von glänzenden, schwarzen und weißen, rotgeränderten Adern durchzogen. Fleisch.

Die Samen zeigen sich als eiförmige stachelige Körnchen, die zu 4—6 in einem Schlauche zu finden sind. Sie sind es, die hauptsächlich der Trüffel den feingewürzigen Geschmack und damit ihren Wert verleihen. Samen.

Man findet sie im Herbste, bis jetzt bei uns nur in Süddeutschland, Elsaß und Lothringen, sonst aber sehr häufig in Frankreich. Sie liebt thonigen kalkigen Waldboden. Welchen Wert die Trüffeln haben, zeigen folgende Zahlen. Es wurden ausgeführt aus Frankreich 1889 = 1 593 000 kg Trüffeln, welche dem Lande 15 930 000 = etwa 16 Millionen Franks einbrachten. Montagnac, ein kleiner Ort von 600 Seelen, in den niederen Alpen gelegen, lebt ausschließlich vom Trüffelbau. Man pflegt sie da in Eichenwaldungen, indem man den Boden lockert und in ihn unreife Knollen legt, welche auf dem eisenhaltigen Kalkboden vortrefflich gedeihen. Sie werden mit besonders abgerichteten Hunden oder Schweinen gesucht. Die besten Trüffeln sollen die von Perigord sein; sie sollen dort unter Wachholdergesträuch wachsen und einen besonders feinen aromatischen Geschmack annehmen. Ernte u. Standort.

Da die echte Trüffel, wenn auch einzeln nur, schon weit nördlich in den Buchenwäldern der goldnen Aue (Oldisleben) gefunden wurde, dürfte der Versuch eines rationellen Anbaues immerhin zu empfehlen sein.

Bei uns in Thüringen selten, in Franken und Bayern aber ziemlich häufig ist

34. Die Sommertrüffel.

Deutsche gute Trüffel. (Tuber aestivum nigrum.)

Knollenschale. Die Schale des Fruchtknollens ist rundlich, schwarzbraun gefärbt und mit großen, aufgerichteten, vieleckigen, Warzen bedeckt.

Fleisch. Das Fleisch ist zart, weißlich und durch gedrängt gewundene bräunliche und weiße Adern marmoriert.

Samen. Die manchmal einen leicht knoblauchartigen Geschmack annehmenden Samen sind groß, hellbraun und netzartig eingedrückt.

Ernte u. Standort. Die ungefähr wallnußgroßen Sommertrüffeln findet man in Deutschland nur im Herbste auf Thonboden mit kalkiger Unterschicht. Sie gedeihen am weitesten nach Norden hinauf. Swartz stellt ihr Erscheinen noch auf dem südlichen Harze fest.

Betrügereien im Handel. Da die Trüffeln so hoch im Werte stehen, werden sie, zumal wenn sie getrocknet in den Handel kommen, sehr oft von betrügerischen Verkäufern mit den bei uns sehr häufig vorkommenden Härtlingen vermischt und so gefälscht. Obwohl die Härtlinge zu den Stäublingen gehören, mag doch hier ihre Beschreibung folgen. Er sind hauptsächlich 2 Arten, die oft in der schamlosesten Weise zu Fälschungen benutzt werden:

1) Der gemeine Härtling.

Hartbovist. (Scleroderma vulgare Fr.)

Der verschiedengestaltige fast rundliche und fast stiellose Fruchtträger hat eine schmutzig weiße, derbe Schale (Peridie), die korkartig zähe, am Grunde citronengelb gefärbt ist, während ihr Scheitel warzig gefeldert ist.

Das Fleisch ist anfangs weißlich, wird bald blauschwarz und im Alter grauschwarz. Der Knollen des Hartbovistes wird bis 7 cm im Durchmesser groß. Er ist schädlich.

Sein Vorkommen im Handel unter der echten Trüffel verrät sich sofort durch die weiße Schale um das nicht geaderte Fleisch.

2) Der Kartoffelbovist.
(**Lycoperdon defossum Batsch.**)

Er ist nach Gestalt, Größe und Farbe einer Rosenkartoffel sehr ähnlich. Der rundliche Knollen hat eine weiche Schale, welche bald flockig wird und kartoffelfarben aussieht.

Das Fleisch ist unreif gelbflockig mit dunkel olivengrünen Pünktchen marmoriert, ist also nur in unreifem Zustande zur Fälschung zu gebrauchen. Reif zerfällt das Fleisch in grünschwärzlichen Staub.

Die Kartoffelboviste brechen gesellig auf sandigen Äckern aus der Erde hervor und liegen ohne jede sichtbare Befestigung auf denselben.

Hierzu Pilzgruppe No. 16.

III.

Geweih- oder Hirschpilze.

35. Der Ziegenbart.

(Sparassis crispa. Wulf.)

Strunk. Der Strunk des Ziegenbartes ist dick, voll und weißfleischig. Er ist kurz über der Erde okerbraun und einfach, teilt sich aber sehr oft in mehrere Stämme.

Äste. Diese verzweigen sich und bilden blattartige, oft gelappte, verworren gekräuselte Aeste, welche an den Spitzen zurückgekrümmt und gezahnt sind. Sie sind jung von weißer Farbe, werden aber bald gelblich und zuletzt strunkfarben.

Fleisch. Das Fleisch ist schwammig und hat ganz die Farbe der Aeste.

Ernte u. Standort. Der Ziegenbart findet sich im Herbste einzeln und gesellig auf dem sandigen Boden unserer Nadelwälder. Er wird bis kopfgroß.

Vor seiner Benutzung schneide man die zurückgekrümmten Spitzen der Aeste ab, welche oft eine unangenehme Bittere enthalten.

36. Der rote Hirschschwamm.

Traubiger Keulenschwamm, rote Bärentatze. (Clavaria Botrytis Pers.).

Strunk. Der derbfleischige Strunk ist dick, außen blaß, innen weiß und oft am Boden niederliegend. Er teilt sich gleich über der Erde büschelförmig in viele Aeste. Dieselben sind kurz, gedrängt,

uneben, weißlich und rötlich und trennen sich wieder in kurze abgestutzte, an ihren Enden rötlich oder bräunlich gefärbte Ästchen. Bei feuchtem Wetter verfärben sich diese Ästchen und erscheinen dann mehr weißlich oder gelblich. Äste.

Das Fleisch ist weiß und von angenehmem Geschmacke. Fleisch.

Dieser blumenkohlähnliche, sehr nahrhafte Pilz findet sich sehr zahlreich von Juli bis Oktober in unseren Laub- und Nadelwäldern. Er hat bis 15 cm Durchmesser. Ernte u. Standort.

37. Der gelbe Hirschschwamm.

(Clavaria flava Pers.)

Der Strunk ist fleischig, aufrechtstehend und von weißlicher Farbe. Er zerteilt sich in viele, rasenartig verflochtene Ästchen, welche büschelförmig sich erheben. Sie sind von gelblich-weißer Farbe. Ihre Spitzen sind langgezogen, stumpf dotter- oder hellgelb, bisweilen orangerosa gefärbt und brechen leicht ab. Strunk. Äste.

Fleisch wie bei dem vorigen. Fleisch.

Erntezeit und Standort wie bei dem vorigen. Ernte u. Standort.

Hierzu Pilzgruppe No. 12.

IV.

Kugel- oder Staubpilze.

38. Der Hasenbovist.

(Lycoperdon caelatum Burl. Lyc. areolatum Sch.)

Kugel. Die Kugel des Hasenbovistes wird oft sehr groß, sie erreicht bis 15 cm im Durchmesser. Die umhüllende Oberhaut ist anfangs weißlich, später gelblich, zuletzt grüngrau und sehr dünn. Sie ist in sehr zahlreiche Felder geteilt. Im Alter wird die Oberhaut schlaff, fällt in sich zusammen und öffnet sich am Scheitel kelchförmig.

Fleisch. Das Fleisch ist nur in frühester Jugend genießbar, d. h. so lange es noch reinweiß und zart ist. Schon nach kurzer Zeit wird es vom Scheitel der Kugel aus gelblich, grünlich und breiartig; zuletzt vertrocknet es zu einem faserigen Geäste und birgt eine Menge olivenbraunen Staubes, der beim Treten auf den Bovist aus der kelchartigen Oeffnung rauchförmig entweicht.

Ernte u. Standort. Man findet den Hasenbovist den ganzen Sommer und Herbst hindurch auf sandigen oder doch sonnig liegenden Grasplätzen.

39. Der schwärzliche Eierstäubling.

(Bovista nigrescens.)

Kugel. Die ungefähr wallnußgroße, einem Taubeneie an Farbe und Gestalt ähnelnde Kugel ist von zwei Häuten umschlossen.

Die äußere Haut ist fleischig und glatt, zerreißt dann und fällt in Lappen ab. Die innere Haut ist papierartig, ebenfalls erst weiß, dann aber gelblichgrau und zuletzt rauchschwarz. Sie öffnet sich in unregelmäßigen Rissen am Scheitel.

Fleisch.

Das Fleisch ist anfangs zart und weiß, und in diesem Zustande nach Entfernung der Oberhaut sehr wohlschmeckend. Es wird aber sehr rasch zu rauchfarbenem Staube, welcher dampfartig beim Drucke aus der Scheitelöffnung fliegt.

Ernte u. Standort.

Man findet den schwärzlichen Eierstäubling auf Feldrändern, Triften und trocknen Wiesen im Sommer bis anfangs Oktober.

Die
Verwendung der Pilze
im
Haushalte.

Das Einsammeln der Pilze.

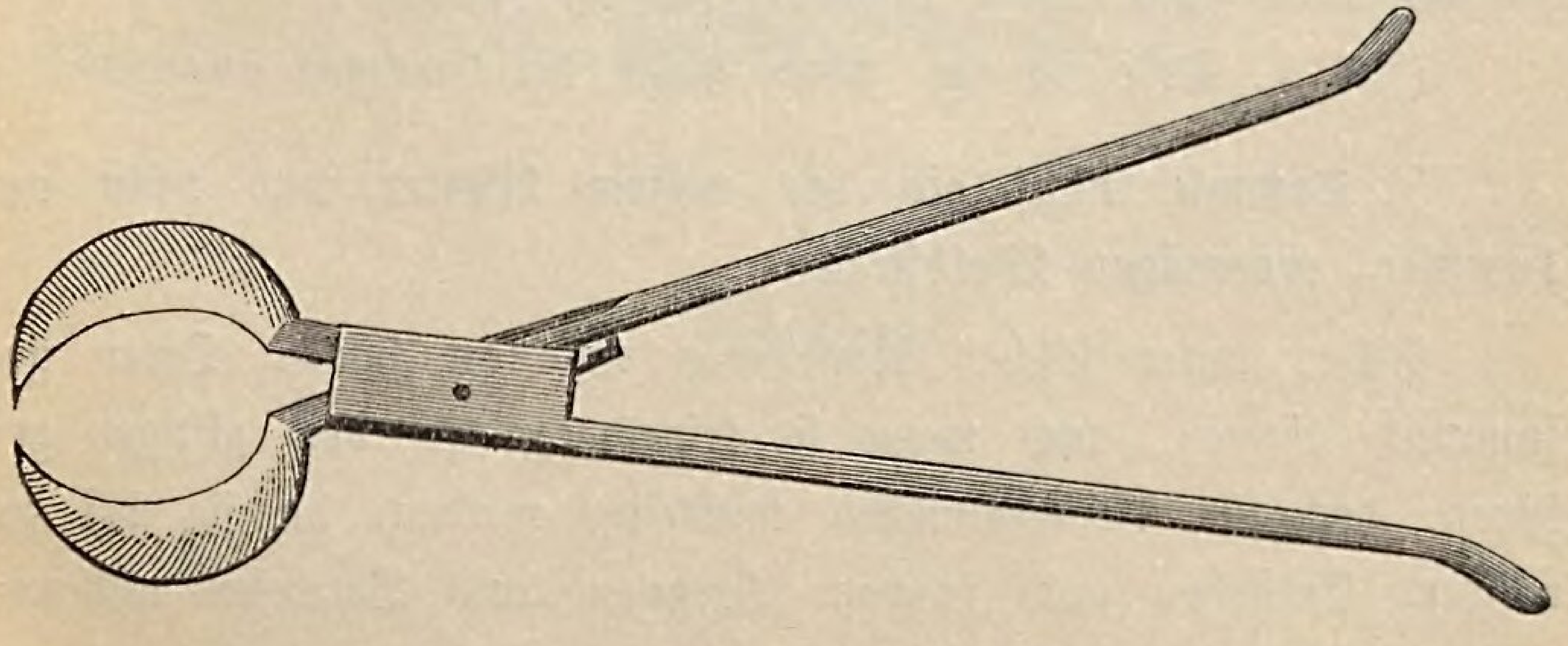
Wie uns im ersten Teile klar gelegt wurde, entstehen die meisten Pilze auf Kreuzungs- und Wachsknoten eines gemeinsamen Wurzelgeflechtes, was mit seinen Fasern die zur Entwickelung der Pilze nötige Nahrung, den Waldboden, verfaultes Laub, dürre Nadeln u. s. w. umschließt. Reißt man nun den Pilz aus der Erde, so zerstört man damit einen Teil des lockeren, fadendünnen Wurzelgeflechtes, und die so entstandene einzige Wunde kann einem ganzen großen Teil des Geflechtes die Nahrungsquelle verstopfen, das sonst noch eine große Menge von Pilzen erzeugt hätte.

Wer so handelt, handelt thöricht und zerstört sich ganze Ernten.

Merke deshalb:

1) Alle Pilze schneide kurz über dem Boden ab.

2) Überdecke die Schnittfläche mit etwas Erde, damit in den stehen gebliebenen Strunk die Pilzfliege keine Eier legen kann. Das beste Mittel, die Pilze bequem zu sammeln, ohne dabei sich die spätere Ernte zu zerstören, ist wohl die von mir erfundene und in der Abbildung beigefügte Pilzscheere, die jeder



Scheerenfabrikant und Messerschmied leicht herstellen kann. Auf diese Art des Sammelns kann man sich auf lange Zeit an einem einzigen Orte eine ganze Ernte sichern.

3) Alle abgeschnittenen Pilze prüfe sofort auf ihre Brauchbarkeit!

Am wohlschmeckendsten und deshalb am rätlichsten einzusammeln sind junge Pilze, die man leicht am geschlossenen Hute und an ihrem derben, festen, wasserfreien, schweren Fleische erkennen kann. Dann überzeuge man sich sofort von ihrer Brauchbarkeit durch Anschneiden. Es ist unnütz, Pilze nach Hause zu tragen, die von Maden zerfressen sind. Wirf aber nicht gleich den Pilz weg, dessen Strunk angefressen ist; gar oft ist der Hut gesund und unberührt. Findest du Pilze äußerlich von Schnecken angefressen, so nimm sie ruhig mit, die sind recht gut zu gebrauchen.

4) Sammle immer zur rechten Zeit.

Die Natur in ihrer verschwenderischen Gebelaune hält sich gerade bei den Pilzen nicht an bestimmte Zeiten. So giebt es z. B. Steinpilze oft schon im April und Mai, Champignons (Wiesenchampignons) zur Heuernte, während doch ihre Erntezeit erst in den August und September fällt.

Diese Frühgebilde scheinen meiner Ansicht nach nur zur Erzeugung einer großen Zahl von Nachkömmlingen erschaffen zu sein, deshalb merke man ihren Standort für die Zukunft!

(Im 1. Teile ist bei jedem Pilze die Erntezeit angegeben!)

5) Sammle nicht ein bei nassem Wetter und nicht an dumpfen, moderigen Waldstellen.

Pilze, unter solchen Umständen und an solchen Orten gesammelt, können, auch wenn sie keineswegs zu den giftigen gehören, doch für die Gesundheit nachteilig werden, da sie bei zu raschem Entstehen auch raschem Vergehen und Verwesen anheim-

fallen. Ihr Absterben wird bewirkt durch Gährung von innen heraus, bei der sich giftige Stoffe, wie fast bei jedem Fäulnisprozesse, bilden.

Die Befolgung dieser fünf Sätze erscheint mir so wichtig zu sein, daß ich wünschte, ein besonderes Forstgesetz schaffte ihnen Geltung.

Wie unterscheidet man giftige Schwämme von den ungiftigen?

Dafür läßt sich nur eine einzige Regel, die aber stets sicher geht, aufstellen:

Lerne die guten, eßbaren Schwämme von den giftigen durch Anderer Belehrung und durch eigene Beobachtung an ihren charakteristischen Merkmalen unterscheiden!

Die Pilze, die du nicht genau für eßbare erkennst, lasse ruhig stehen!

Alle übrigen Regeln, und wird ihr Zutreffen noch so keck behauptet, sind falsch und darum gefährlich. Denn weder der Geruch, noch der Geschmack, noch irgend welches Kennzeichen, z. B. das Vorhandensein von Milchsaft, klebrige Beschaffenheit des Hutes, lebhafte Farbe u. s. w. lassen die Schädlichkeit erkennen.

Merke noch: Verzichte im Gasthofe gern auf Pilzgerichte und kaufe nie von Händlern zubereitete Pilzextrakte.

Vom Zubereiten der Pilze.

a) Das Putzen.

Um die Pilze zur Verspeisung vorzubereiten, entferne man:

1) die Oberhaut des Hutes.

Dies geschieht durch Abschaben oder Abziehen derselben. Bei manchen Pilzen, wie z. B. beim Steinpilz, wird diese Arbeit bedeutend erleichert, wenn man den Pilz rasch in kochendes Wasser taucht und dann sofort die Haut abzieht.

2) die Blättchen, Röhrchen oder Stacheln.

Dies geschieht am leichtesten, indem man den Nagel des Daumens einführt und vom Hutrande aus mit leichtem Drucke nach vorn ringsum zieht, so daß der Nagel auf dem untern Teile des Hutes hinfährt.

3) den Ring und die Oberhaut vom Strunke.

Man zieht Ring und Oberhaut des Strunkes genau so ab, wie wenn man Spargel putzt.

Bei den Hirsch- oder Geweihpilzen schneide man auch die Endspitzen der Aeste weg, da in ihnen sich oft bittere Ablagerungen finden. — Die Frühlorchel darf man nicht in rohem Zustande benutzen, sondern muß sie erst einen Monat trocknen, da ihr frischer Saft berauschend und herzlähmend wirkt. Beim Trocknen verflüchten sich aber die giftigen Substanzen. Dann ist sie ein sehr wohlschmeckender Pilz.

Die geputzten Schwämme müssen sofort zubereitet werden.

Zu diesem Zwecke schneidet man sie in Stücke, wäscht diese in einem reinen Gefäß in kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Durchschlage (Blechsiebe) gut abtropfen. (Morcheln, Lorcheln, Hahnenkämme muß man öfters waschen, um sie von den anhaftenden Sandkörnchen völlig zu reinigen.) Hierauf koche man die Stücken, die vorher mit etwas Salz bestreut waren, in wenig Wasser. Die Brühe der Lorcheln, Morcheln und Hahnenkämme wird schmutziggrau, verursacht leicht Durchfall und wird am besten weggeschüttet. Auch drückt man wohl diese Pilze nach dem Kochen aus, um allen Schmutz zu entfernen.

Die Brühe der andern eßbaren Schwämme enthält aufgelöst die phosphorsauren Salze, ist deshalb sehr wertvoll und nahrhaft und muß bei der Zubereitung von Pilzspeisen mit verwandt werden. Die Pilzgerichte sind überaus nahrhaft, daher ist es nicht rätlich, große Portionen zu genießen, zumal wenn noch Zuspeisen oder Fleisch dazu gegeben werden.

b) Allgemeines über die Verwendung.

Die Pilze lassen sich auf die mannigfachste Art im Haushalte verwenden. Deshalb gebe ich in den folgenden Anweisungen erprobte allgemeine Zubereitungswinke, verweise aber dabei auf die zahlreichen folgenden Einzelrezepte, da nicht ein jeder Pilz für alles taugt.

1) Pilzsuppe. Zur Suppenbereitung werden die Pilze in feine Scheiben geschnitten und leicht mit Salz bestreut. Hierauf läßt man sie eine Viertelstunde stehen und schüttet sie dann in die wallende Fleischbrühe, reibt etwas Brotrinde hinein oder läßt Sago, Gries, klar gequetschte Kartoffeln mit aufkochen.

2) Pilzgemüse. Hierzu werden die Pilze in große Stücke geschnitten, mit Salz, etwas Pfeffer und feingewiegter Zwiebel in ihrem eigenen Safte gekocht und mit einer Schmelze von gelbge-

bräuntem Mehle und Petersilie (auch Eierbeiguß eignet sich) angerichtet.

3) Pilzgeschmortes. Beim Dämpfen oder Schmoren der Pilze sehe man darauf, daß man möglichst junge, ganze Pilze, falls sie nicht zu groß sind, verwendet. Sie werden ohne jeden Wasserzusatz mit Butter oder Speck und etwas Salz ans Feuer gegeben. Nachdem die Pilze $1/_4$—$1/_2$ Stunde geschmort haben, rühre man etwas Mehl zu, das in ein wenig warmer Fleischbrühe angequirlt war, so daß sich die Schwämme gleichmäßig mit diesem Zuguß überziehen. Dazu giebt man: Zwiebelbrühe, Schnittlauch-, Petersilien-, Kümmelbeiguß oder eine Tunke von Rahm, Eiern, Citronensaft (oder Weinessig) bereitet.

Zum Schmoren tauglich sind nur zarte Pilze, wie Champignon, Steinpilz, Schmerling, Morchel, etwa noch Eierschwamm, Reizker und Ringpilz.

4) Pilzpulze, Pilzpfanne. Man kocht die Pilze in wenig Salzwasser weich, kocht einige Eier hart und wiegt Pilze und Eier mit Zusatz von Butter oder Fett ganz fein. Diese Farce wird dann mit in Milch geweichten Semmeln oder fein geriebenen rohen Kartoffeln (die nicht ausgedrückt, bezl. ihres Mehles beraubt werden dürfen) zusammengerührt und in der Pfanne mit Butter oder Rindstalg auf beiden Seiten braun gebacken. Am besten braten sich handgroße, flache, kleine Kuchen, von denen zwei etwa in die Pfanne gehen. Man giebt dazu süße Fruchtbeigüsse oder gedämpftes Obst. (Für den bürgerlichen Haushalt eine sehr wohlschmeckende, billige und dabei sehr nahrhafte Speise.)

5) Pilzkuchen. Entweder werden die Pilze getrocknet (siehe unter Einmachen und Trocknen) und dann, zu feinem Pulver gerieben, dem Teige beigemengt, oder man wiegt die rohen Pilze fein und bäckt sie mit Salz, Eiern, Mehl, Butter (Speck) und etwas Gewürz lichtbraun zu einem Kuchen.

Man kann auch folgendes pastetenähnliches Gebäck fertigen: Gekochte Pilze werden mit Obst und Zucker fein gewiegt. In eine runde Blechform, die gut mit Butter ausgestrichen ist, verteilt man auf den Boden geriebenes Brot. Auf dieses kommt eine Schicht gewiegter Pilze, auf diese wieder Brot und so fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht muß jedoch wieder Brot sein. Dann wird die Form ungefähr $^3/_4$ Stunden gebacken. — An Stelle der Früchte und des Zuckers kann man auch gewiegtes Fleisch nehmen, das mit etwas Estragon und Cayennepfeffer abgewürzt ist.

6) Salat. Hierzu benutze man Steinpilze, Eierschwämme und Geweihpilze (auch gemischt), brühe sie mit heißem Wasser und lasse sie einigemal in kochendem Wasser aufwallen. Dann bereite man sie mit Essig, Oel, Salz, Estragon und wenig Senf als Salat zu. Ein Überschütten der Pilzstücke mit Remouladenbeiguß erhöht den Geschmack. Es ist dies eine sehr wohlschmeckende Speise zu ausgeschlagenen Eiern oder Fleischklößchen.

7) Soja wird gewöhnlich nur aus Champignons bereitet, läßt sich aber auch sehr gut aus Steinpilzen, Morcheln, Sandschwämmen, Reizkern und Mufferons herstellen.

a) Zu diesem Zwecke kocht man die betreffenden Schwämme ganz weich in ihrem eigenen Safte. (Man gewinnt denselben, indem man die Pilze mit Salz bestreut und eine Stunde stehen läßt.) Hierauf werden die Pilze durch ein leinenes Tuch abgepreßt. Der durchfließende Saft wird mit Estragon so lange gekocht, bis die Masse Faden zieht. Der dickflüssige Syrup kann ein Jahr lang aufbewahrt werden, wenn er in dunkele Glasflaschen oder Steinkrüge gefüllt wird.

b) Die Pilze werden mit Salz bestreut und zwei Tage in einem irdenen Topfe [1]), gut zugedeckt, aufbewahrt. Nach dieser Zeit kocht

---

1) Man soll überhaupt Pilze nur in irdenen oder gut emaillierten Töpfen zubereiten.

man sie 2 Stunden lang unter fleißigem Abschäumen, drückt den Saft durch ein Tuch und läßt ihn dann bei langsamem Feuer eindicken.

c) Salz, Pfeffer, Neuwürze, einige Nelken, etwas Estragon und 2 — 3 Knoblauchszehen (oder noch besser 1/2 l Musseronpilze) schüttet man über mit Fleischbrühe genäßte rohe Pilze. Diese Mischung wird 5 Tage an einen warmen Ort gestellt. Dadurch entleeren die Pilze im Safte fast allen Nährwert. Den so gewonnenen Saft läßt man 2 Tage in einem irdenen Gefäße klären, worauf er auf Flaschen gefüllt wird. Die Flaschen werden, gut verkorkt, in Heu gewickelt und in kaltem Wasser zugesetzt. Hierauf erhitzt man dasselbe bis zum Kochen und läßt die Flaschen 1/4 Stunde mit kochen. Die Flaschen bleiben so lange im Wasser stehen, bis sie mit diesem vollständig erkaltet sind. Gut abgetrocknet werden die Flaschen an einem dunkeln, kühlen Orte aufbewahrt. Ihr Inhalt ist jahrelang zu gebrauchen, wenn die Flaschen gut verpicht sind.

Vom Einmachen der Pilze und vom Trocknen derselben.

Zum Einmachen und Trocknen nehme man nur junge Pilze, die den Hut noch ganz oder doch wenigstens teilweise geschlossen haben. (Steinpilz, Kapuziner, Semmelpilz machen eine Ausnahme.)

Auch hier wollen wir von den mancherlei Arten des Einmachens und Trocknens nur die selbsterprobten folgen lassen:

a) Man kocht die Pilze etwa $^1/_2$ Stunde in Salzwasser. Das Kochwasser kann man zur Suppe verwenden. Die Pilze werden zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, dann aber rasch noch warm in Bucheckern-, Oliven- oder Mohnöl, auch in zerlassene Butter getaucht.

Nach dem völligen Erkalten thue man sie in ein hermetisch verschlossenes Glas oder in eine Blechbüchse, die man vom Klempner löten läßt, und koche sie 2—3 Stunden (je nach Größe der Büchse) in einem Wasserbade.

b) Nelken, Pfefferkörner, Muskatblüte, Lorbeerblätter, etwas Sellerie und Möhre werden 15 Minuten in Weinessig gewallt. In dieser kochenden Brühe bleiben die hineingeworfenen Pilze etwa 3 Minuten. Man bewahrt sie nach dem Erkalten mit der durchgeseiheten Brühe in luftdicht schließenden Gefäßen auf.

c) Das Kochwasser wird mit dem Safte einer Citrone oder mit Citronensäure (in jeder Apotheke und Droguenhandlung zu haben) angesäuert. Darin kocht man die Pilze. Wenn sie weich

sind, schwenkt man sie in zerlassener Butter und drückt sie warm in Flaschen. Von dem Kochwasser gießt man so viel als nötig ist, die Flaschen zu füllen, darüber, verschließt die Flaschen gut und kocht diese in einem Wasserbade.

d) Ein halbes Pfund zerlassene, von ihrem Satz geklärte Butter gießt man heiß über eine Schüssel geputzter Pilze und schwenkt sie so lange langsam umher, bis sie erkaltet. Hierauf schüttet man Schwämme und Butter in ein thönernes Gefäß und läßt beide miteinander kochen, bis die Butter klar aufsteigt. Hierauf werden Pilze und Butter in ein vorher erwärmtes Glas geschüttet, das langsam gedreht wird, bis die Butter darin erkaltet. Mit einem Aufguß von Rindsnierentalg schließt man das Glas luftdicht ab und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

e) Einfachste und beste Art: Thue die Pilze in einen irdenen Topf und schütte auf je 1 l Pilze 2 Eßlöffel Salz. So bleiben die Pilze 1 Tag stehen und sondern reichlich Saft ab. Fülle sie mit diesem Safte in nicht zu weite Gläser und koche die Gläser 1 Stunde lang in einem Wasserbad. Sollte der eigne Saft der Pilze nicht langen, gieße man abgekochtes und mit Citronensäure angesäuertes Wasser darüber. Fest zugebunden oder noch besser fest verstöpselt halten sie sich sehr lange.

Beim **Trocknen** der Pilze sehe man darauf, immer Sonnenwärme und Luft, nur, wenn es gar nicht anders geht, Backofenwärme zu gebrauchen; nie schütte man die Pilze aber auf ein Kuchenblech, sondern stets auf Holz.

Das einfachste Verfahren ist folgendes:

Man schneide sich aus Langstroh etwa 1—2 cm lange Röhrchen, nehme dann eine Stopfnadel mit Leinzwirn (keinen gefärbten, keine Wolle; rohe ungebleichte Baumwolle kann benutzt werden) und fädele die Pilzstücke (sauber geputzt!) so an, daß je zwei von einem Strohröhrchen auseinander gehalten werden.

(Bei Morcheln und Lorcheln ist das Stroh nicht nötig.)

Die so gewonnenen Ketten trockne man an Sonne und Luft gut aus und bewahre sie dann an einem trocknen Orte auf[1]).

Die festeren Pilze, wie Hahnenkamm, Eierschwamm, Semmelpilz, Ziegenlippe, trockne man auf Holzdeckeln und stoße sie dann im Mörser klar. Dieses Pulver hebt sich in Porzellanbüchsen jahrelang auf und ist ein kostbares Gewürz zu jeder Fleischbrühe.

Steinpilze können auch mit den Zwetschen auf der Obstdarre zusammen gewelkt werden und geben, mit dem Obste aufgekocht, eine pikant schmeckende Zuspeise.

Dem Werte nach können die eßbaren Pilze in drei Klassen gebracht werden:

I. Beste:

Champignon, Steinpilz, Morchel, Trüffel, Reizker.

II. Gute:

Eierschwamm, Musseron, großer Schirmschwamm, Schmerling, Ringpilz, Kapuziner, Kuhpilz, Herbstlorchel, Speiselorchel, Lauchschwamm.

III. Brauchbare:

Ziegenlippe, Sandpilz, Semmelpilz, Stockschwamm, Halimasch, Stoppelschwamm, Habichtsschwamm, Hirsch- und Geweihpilze, Staubpilze.

---

1) Durch dieses Verfahren könnten sich ärmere Waldleute auch im Winter eine Nahrungsquelle erschließen.

Kochvorschriften
(Recepte)

für den

Haushalt.

Vorbemerkung:
Die Pilze sind nach ihrem Nährwerte geordnet.

Der Champignon.

Erntezeit: Juni bis Oktober.

Der Champignon wird meistens als Gewürzpilz verwendet und kommt selten als Gemüse auf den Tisch. Zur

1) Suppe

kann er mit Vorteil als Beigabe verwandt werden. Man koche ihn zu diesem Zwecke in wenig Salzwasser mit 1—2 Kirschblättern oder einem fingerlangen Stücke Meerrettich $^1/_4$ Stunde lang. Er kann zu jeder Fleischbrühsuppe beigegeben werden.

2) Ochsenschwanzsuppe mit Champignons.

Zwei bis drei Ochsenschwänze werden in kurze Stücke geschlagen und mit einem wallnußgroßen Stück Butter, einer in Scheiben geschnittenen mittelgroßen Zwiebel, einer kleinen Möhre, einem Lorbeerblatte und etwas Pfefferkörnern ans Feuer gesetzt. Sobald die Butter zu kreischen anfängt, gieße man $^1/_2$ l Wasser nach und lasse die Schwänze hellbraun weich schmoren. Inzwischen rühre man einen Holzlöffel voll Mehl mit $^1/_2$ l schwachem Salzwasser an und koche darin Champignons (etwa 3 Hände voll) weich. Sind die Schwänze gar und die wenige Brühe ist eingekocht, so fülle man die weichgekochten Champignons mitsamt dem seimigen Kochwasser nach und fülle je nach Bedarf Wasser oder leichte Bouillon auf. Nun werden die Schwänze herausgenommen, in eine Terrine gelegt und mit einem Glase Madeira übergossen. Die Brühe wird durch ein Haarsieb darüber gegossen, wobei zu beachten ist, daß Möhre

und Champignons gut verrührt werden, während Gewürz und Zwiebel zurückbleiben müssen. Erst wenn die Suppe vollständig fertig ist, wird sie mit Salz abgeschmeckt.

3) Mock-Turtle=Suppe mit Champignons.

Ein sauber abgebrühter großer Kalbskopf wird über einer Spiritusflasche gut abgesengt. Dann löst man die fleischige Kopfhaut ab und läßt sie in lauwarmem Wasser recht weiß bleichen. Das übrige Fleisch des Kopfes wird ebenfalls abgeschält und mit der gebleichten Kopfhaut und der Zunge in Wasser unter Zusatz von Fett (Nierentalg), Zwiebel, Salz und Wurzelwerk weich gekocht. Das Fleisch läßt man auf einer flachen Schüssel erkalten, die Brühe seihet man durch ein Tuch. Inzwischen ist das Gehirn mit Wasser, Essig und Salz und einer Hand voll feingewiegter Champignons ebenfalls weich gekocht worden. Die Knochen des Kalbskopfes werden nun zerhackt und in einen Topf gelegt, dessen Boden mit Butter, scheibig geschnittenen Möhren, Zwiebeln, Petersilie, einigen Blättchen Basilikum, wenig Thymian und einem Lorbeerblatte bedeckt ist. Unter Zugießen von $^1/_2$ l Wasser läßt man das Alles zusammen auf starkem Feuer schmoren, bis sich ein brauner Bodensatz (Glace) gebildet hat. Dann wird Wasser nachgegossen und die Brühe 2—3 Stunden gekocht. Alsdann schwitze man Butter und Mehl gelblich, fülle Fleischbrühe von Rindfleisch oder Kalbfleisch, die Brühe von den Kalbsknochen und Kopffleische nach und koche hiervon eine seimige Suppe. Hat die Suppe 2 Stunden gekocht und sie ist nicht braun genug, so kann man mit gebranntem Zucker (Jüs) nachhelfen, dem man ein wenig Cayennepfeffer zusetzt. In diese Suppe werde nun das in fingerlange Stücken geschnittene Fleisch des Kopfes und der Zunge, sowie das Gehirn gethan. Dem Ganzen fügt man eine halbe Flasche Madeira zu. Noch bereite man folgende Klößchen: 2 Hände voll Champignons, ein Stück Trüffel werden mit 3 hartgekochten Eidottern fein gewiegt und mit frischer Butter und ge-

riebener Semmel, etwas Salz, feingewiegter Petersilie und ein wenig Estragon zu einem zähen Teig verrieben, aus dem man Klößchen dreht, die in stark erhitzter Butter braun gebacken werden. Ueber diesen Klößchen wird dann die Suppe angerichtet.

4) Champignon-Beiguß.

Man putze reingewaschene Champignons sauber ab, schneide die großen in Stücke und schwitze sie in Butter und etwas Citronensaft, ohne sie braun werden zu lassen. Dann schwitze grobscheibig geschnittene Zwiebeln, ein Stück mageren Schinken in Butter auf gelindem Feuer, füge einige Pfefferkörner und so viel Mehl zu, als die Butter aufnehmen will, lasse das Mehl unter fortwährendem Umrühren weißschwitzen und fülle kräftige Fleischbrühe nach, bis die ganze Brühe seimig ist. In diese fertige Brühe thue die Champignons und quirle dann den Beiguß mit einer Eidotter ab. Dieser Beiguß ist vorzüglich zu Rindfleisch, Wildbret, Koteletten von Kalb und Schwein.

Den übrig bleibenden Beiguß schmecke mit Estragon ab und verrühre 3 Eßlöffel voll Olivenöl darin. Er ist dann zu allem kalten Fleische geeignet.

5) Eine andere Art.

Koche einen halben Liter Fleischbrühe und schütte, wenn sie kocht, $^1/_2$ l Champignons hinein. Sind letztere weich, so gieb etwas Butter, Citronensaft und einen Eßlöffel feines Mehl hinzu. Alles muß $^1/_4$ Stunde kochen. Dann wird der Beiguß mit einer Eidotter oder auch mit einem ganzen Ei abgezogen. Vortrefflich zu warmem Rindfleische mit Salzkartoffeln.

6) Eine andere, einfache Art.

Reingeputzte, kleingeschnittene und gewaschene Champignons werden mit 2 Löffeln Mehl und Butter (oder Rindsnierentalg), einer

Messerspitze Salz und etwas Pfeffer hellbraun geschwitzt; dann fülle kräftige Fleischbrühe nach und richte den seimigen Beiguß über einigen Citronenscheiben zu Rindfleisch oder Kalbsbraten an. Gieb Salzkartoffeln dazu.

7) Eine andere Art.

In 125 g Butter röste 3 Eßlöffel Mehl schön dunkelbraun und gieße unter beständigem Rühren 2 l kochendes Wasser nach. Wenn diese Mischung 1/2 Stunde gekocht hat, füge Salz, Muskatnuß und in dünne Scheiben geschnittene rote Rüben hinzu. Wenn letztere in etwa 1/2 Stunde weich gekocht sind, treibe alles durch ein Sieb und stelle das Durchgeschlagene heiß. 1 l geputzte junge Champignons dämpfe in 20 g Butter, Petersilie, Salz und weißem Pfeffer und vermische sie, wenn ihre Brühe verdampft ist, mit dem Beiguß. — Durch Fleischbrühe verdünnt und mit Semmelklößchen angerichtet ist dieser Beiguß auch eine ausgezeichnete Suppe.

8) Champignon-Gemüse.

Die geputzten Champignons thue in Essigwasser, damit sie weiß bleiben, wasche sie dann heraus und lasse sie ablaufen. Thue sie mit etwas Salz und einer ganzen Zwiebel in eine Kasserolle und dämpfe sie in ihrem eigenen Safte, bis sie weich sind, bei gelindem Feuer. Zu einem Suppenteller voll Pilze füge 90 g Butter, sowie eine Messerspitze weißen Pfeffer und 1 Eßlöffel voll gewiegte Petersilie hinzu und lasse die Mischung unter mehrmaligem Schwenken dämpfen. Fülle dann so viel Fleischbrühe nach, bis die Pilze saftig sind, und richte das Gemüse mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln zu übriggebliebenem Braten an.

9) Eine andere Art.

Maccaroni oder selbstgemachte Nudeln koche mit 1/2 l Champignons in Fleischbrühe weich, füge Petersilie feingewiegt, Salz und Pfeffer hinzu und dämpfe alles so lange, bis nur noch wenig

Brühe vorhanden ist. Ueberstreue das Gemüse mit gerösteter Semmel und gieb Bratkartoffeln hinzu. Fleisch ist nicht nötig.

10) Matrosengemengsel.

Schwitze 4 Eßlöffel Mehl in Butter schön dunkelbraun und gieße unter beständigem Rühren $^1/_2$ Flasche Rotwein und 1 l Fleischbrühe hinzu. Würze die Mischung mit dem Safte einer Citrone, einem halben Theelöffel Zucker und etwas Salz, füge 1 Pfund des jetzt in allen Kaufläden zu habenden Cornedbeef, in Würfel geschnitten, hinzu und schneide 3 Zwiebeln, sowie 1 l Champignons grob hinein. Wenn alles $^1/_2$ Stunde geschmort hat, richte diese sehr kräftige und nahrhafte Speise zu Salzkartoffeln an.

11) Gebratene Champignons.

Große Champignons mit geöffnetem Hute entkleide der Blätter, und nimm den Stiel heraus. Wiege die Stiele mit Petersilie und mache unter Zurühren von Salz, Pfeffer, geriebener Semmel und Butter einen Brei, mit dem die Höhlung des Pilzes gefüllt wird. Die so gefüllten Pilze werden 10 Minuten lang in heißer Butter gebraten. (Vorzüglich.)

12) Champignon-Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln werden warm geschält und gerieben. Wenn sie dann erkaltet sind, werden in gleicher Menge feingewiegte Champignons dazugegeben. Die ganze Masse wird nun mit Salz abgeschmeckt und mit Butter zu einem Teich gerührt. Aus diesem Teige werden handtellergroße, $^1/_2$ cm starke Kuchen in Butter gebacken. Man giebt gedünstetes Obst dazu.

13) Leberbrot.

Man halte eine Schweins- oder Kalbsleber fünf Minuten lang in heißes Wasser und wiege sie dann klar. Ein halbes Pfund Schweinefleisch (fettes) und 1 l Champignons schneide in

Würfel und koche beides 1/2 Stunde in wenig Wasser und einem Glase Rotwein, füge beides dann der Leber zu, und lasse alles zusammen noch 1/2 Stunde kochen. Dann streiche eine Blechform mit Butter aus und streue geriebene Semmel hinein. Darauf schütte die Masse in die Form und lasse sie 1 1/2 Stunde backen. Erkaltet wird das runde Brot gestürzt und zu Weißbrot als kalter Aufschnitt gegeben.

14) Roastbeef mit Champignons.

Das Roastbeef wird in wenig Butter scharf auf allen Seiten gebraten, so daß es recht saftig bleibt. Inzwischen bereite folgenden Beiguß: 1 l Champignons dämpfe in 1 Glase Rotwein und 1/2 l Fleischbrühe, reibe eine schwarze Brotrinde daran und schmecke alles mit Salz und ein wenig Cayennepfeffer ab. Schütte alles hierauf an das Roastbeef und brate es mit ihm noch 1/2 Stunde. Sollte der Beiguß zu sehr einkochen, so schütte Fleischbrühe oder Wasser nach.

15) Grüne Erbsen mit Champignons.

Koche grüne Erbsen mit etwa halb so viel Champignons in Salzwasser weich (1/4 Stunde), schütte die Hälfte Wasser ab und schwenke das Gemüse mit 120 g frischer Butter. Richte es rasch an und gieb Bratwürstchen oder Cornedbeef dazu.

16) Champignon-Salat.

Dämpfe die geputzten Champignons in feinem Öle, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Dann lasse die Pilze erkalten und richte sie mit Citronensaft und weißem Pfeffer an. Einige darüber gestreute Kapern erhöhen den Geschmack.

Das *Einmachen* der Champignons, das Zubereiten von Soja und Pulver siehe unter dem „Allgemeinen“ über die Zubereitung der Pilze.

Der Steinpilz.

Erntezeit: Mitte Juli bis Mitte Oktober.

17) Steinpilzsuppe.

Einen Teller voll geputzter Steinpilze dämpfe in 60 g Butter weich und fülle Fleischbrühe nach. Bereite eine feingewiegte Zwiebel, den Saft einer halben Citrone, etwas Salz und zwei Theelöffel Kartoffelmehl in einer Tasse vor und quirle das Gemisch in die kochende Fleischbrühe. Darauf ziehe die Suppe mit zwei Eigelben ab und gieb Semmelklößchen hinein.

18) Eine andere Art.

Wiege einen Teller voll Steinpilze recht fein. Schwitze Mehl gelbbraun und dämpfe die Pilze eine halbe Stunde darin. Dann fülle Fleischbrühe von Ochsenschwänzen [1]) nach, doch nur so viel, daß die Suppe seimig bleibt. Die Suppe wird über in Butter gerösteten Semmelschnitten angerichtet.

19) Eine andere Art.

Man koche eine Frühlingssuppe und gebe darein folgende Beiklößchen: 2 harte Eidottern werden mit $^1/_2$ l Steinpilzen gewiegt und mit einem rohen Eie, geriebener Semmel und etwas Salz (je nach Geschmack etwas Thymian, Majoran oder Estragon dazu) zu kleinen Klößchen geformt, die man in der Suppe aufkochen läßt.

20) Eine andere Art.

Man koche 2 Pfund Oberschale vom Rind recht weich und befreie dann das Fleisch von allem Fette. Den mageren Rest wiege mit 1 l Steinpilzen ganz fein, schmecke mit Estragon und Salz ab und koche das Gewiege nochmals in etwas Brühe mit dem Safte einer Citrone, etwas Zwiebel und Sellerie. Die so entstandene dicke Brühe reibe durch ein Haarsieb, fülle Fleischbrühe nach und richte die Suppe mit Krebsschwänzen an, nachdem etwas klargehackte Petersilie daran gethan worden ist.

---

1) Jede andere Fleischbrühe thut es auch.

21) Steinpilzgemüse.

2 l Steinpilze koche mit einer halben abgeschälten Citrone weich, und dämpfe sie hierauf in 50 g Butter, bis die Pilze die Butter fast aufgesogen haben. Dazu bringe 7 Eßlöffel Mehl in 80 g Butter weiß geschwitzt, und setze dem Ganzen drei in 2 Eßlöffel Rahm gequirlte Eidottern zu. Das Gemüse wird mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie zu Kalbskotelleten, Hammelrippchen, Rindsbraten 2c. gegeben. (Sehr fein.)

22) Eine andere Art.

2 l Steinpilze bringe in leichtem Salzwasser zum Kochen und hebe dann die weichen Pilze heraus. 60 g Butter werden mit Petersilie, etwas Estragon und Mehl, sowie zwei hartgekochten Eidottern gut verrührt, geschwitzt und dann mit soviel Kochwasser aufgefüllt, bis ein seimiger Guß entsteht. Nun schichte man die noch heißen Pilze auf eine Schüssel hoch an und gebe den Beiguß darüber. Man giebt geräuchertes Lachs- oder Störfleisch, auch rohen Schinken und pommersche Gänsebrust dazu.

23) Eine andere Art.

Eine Mehlschwitze wird mit dickem Rahme verrührt. Frische Steinpilze werden mit Salz und Citronensaft gestoßen. Der gewonnene Brei wird mit 6 Eiern fest zusammengeschlagen, feingeschnittener Schinken darunter gemengt und das Ganze in einem leinenen Tuche $1/2$ Stunde in Wasser gekocht. Zerkleinert wird das Pilzgericht nun mit dem Rahmbeiguß überschüttet und mit Sardellen und Kapern zu kaltem Geflügel gegeben.

24) Steinpilze in Farce.

Die Steinpilze werden in ganz wenig Wasser gekocht und in Butter schön gelbbraun geschwenkt. Dazu giebt man folgende Farce: Das Brustfleisch von zwei Hähnchen und die Bröschen eines Kalbes werden gekocht und fein gestoßen. Sodann kommen Salz, Pfeffer, Estragon und Petersilie dazu. Man rührt nun $1/2$ Glas Rotwein

und 4 Eidottern dazu und mischt 50 g Panade [1]) bei. Endlich giebt man 6 Löffel dicke Sahne zu und gießt die Farce über die Pilze. Blättergebackenes wird als Beilage gegeben.

25) Gefüllte Steinpilze.

Man entferne von den ganzen Hüten sorgfältig Haut und Röhrchen und koche sie in citronensaurem Wasser weich. Einige Steinpilzstrünke wiege man mit zwei harten Eidottern, etwas magerem Schinken, 3—4 Sardellen und — nach Befinden — etwas Beifuß, thue frische beste Leberwurst dazu und schwitze alles in ein wenig Mehl. Inzwischen lege man die Steinpilze in kalte Schinken- oder Fleischbrühe. Nun, wenn die Fülle fertig ist, hebt man die Pilze aus der Brühe, füllt sie, legt zwei Hüte aufeinander, paniert diese und bäckt sie rasch auf beiden Seiten in Butter auf. (Ein sehr feines Zwischengericht.)

26) Gebackene Steinpilze.

Man bereite die Pilze wie in Nr. 9 vor und fülle sie mit einem Gemengsel von 4 Eßlöffeln bestgewiegter Petersilie, 4 Eßlöffeln Schalotten, 6 Eßlöffeln besten Provenceröles, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Hierauf bestreiche man die Pilze außen mit feinem Pudermehle und backe sie im Ofen gelbbraun. Man giebt sie heiß zu Burgunderbeiguß.

27) Brauner Steinpilzbeiguß.

Auf einen Löffel braunen Beiguß, der mit einem Löffel Jus wieder auf die Hälfte eingekocht ist, rechnet man einen Löffel gedämpfte Steinpilzstückchen. Das Ganze wird mit Salz und Citronensaft gehoben.

28) Weißer Steinpilzbeiguß.

Acht Stück Steinpilze koche in ihrem eigenen Safte und wiege sie mit Zusatz von magerem Schinken. Schwitze Zwiebeln, Sellerie,

1) feines Backmehl.

Mohrrübe und einigen Pfeffer mit Mehl in Butter hellgelb, schütte genügend Fleischbrühe zu und lasse alles 1 Stunde kochen, streiche dann die Mischung durch ein Haarsieb und gieb 1 Glas Weißwein und 1 Spitze Estragon zu. Quirle dann den Beiguß mit einigen Eidottern ab und rühre die mit Schinken gewiegten Pilze hinein. Es ist das ein vorzüglicher Beiguß zu Zander, Lachs oder kaltem Rebhuhne.

29) Pilze in Formen.

Man weiche zwei Milchbrötchen in $^1/_2$ l Milch gut durch und quirle 5 Eier daran, treibe dann das Gemengsel durch ein Haarsieb. Dahinein menge man schön gedämpfte Steinpilzstücke. Nun streiche man Obertassen oder Formen mit Butter aus, bestreue sie mit gestoßenem Zwiebacke und fülle sie mit der Masse. Dann stelle man die Tassen in eine Pfanne, die bis zu $^2/_3$ der Tassenhöhe mit Wasser gefüllt ist und koche sie so lange, bis die Masse steif ist. Beim Anrichten stürze man die Formen auf einen Bratenteller und gebe einen Krebsbeiguß dazu. (Sehr fein.)

Einfachere Zubereitung.

30) Steinpilzsuppe.

Koche in übriggebliebener Fleischbrühe (auch von geräuchertem oder frisch gesalzenem Fleische) Steinpilze, in Scheiben geschnitten, weich und reibe gekochte Kartoffeln daran. Etwas Petersilie erhöht den guten Geschmack der nahrhaften Suppe.

31) Eine andere Art.

Man koche die Steinpilze, die man geputzt und mit Salz bestreut eine Stunde stehen gelassen hat, in ihrer eigenen Brühe und fülle heißes Wasser nach, in dem man Gries mit aufwallen läßt. Man giebt der Suppe zum Seimigwerden noch etwas Brotrinde (geriebene) bei. Kann man die Brotrinde rösten oder etwas Fett zur Suppe thun, ist sie besser.

32) Eine andere Art.

Koche ein halbes Pfund Rindfleisch (am besten Bauchfleisch) recht weich und lasse es kalt werden. Dann wiege es mit Petersilie und einer Möhre grob. Wie in Nr. 31 zugerichtete Steinpilze lasse in der Fleischbrühe völlig gar werden und rühre dann das Gemengsel hinein. Einige geriebene Kartoffeln oder Semmelscheiben erhöhen den Geschmack dieser vortrefflich mundenden Suppe.

33) Eine andere Art.

In Milch geweichte Semmelschnitte wiege mit rohen Steinpilzen, gieb etwas Rindstalg, Petersilie und ein Ei dazu, mache Klößchen davon und koche die in Gries- oder Sagosuppe gar.

34) Eine andere Art.

Nimm getrocknete Hagebutten und quelle sie in heißem Wasser mit etwas Zucker. Dann koche Steinpilze in ihrer eigenen Brühe weich und lasse sie ablaufen. Reibe Brotrinde und quelle sie in $^1/_2$ l Milch und $^1/_2$ l Braunbier, thue etliche kleine Rosinen (Zibeben) dazu, schütte Hagebutten und Pilze daran und lasse das Ganze heiß werden (nicht kochen).

35) Steinpilze

sind zu jeder Fleischbrühsuppe, aber nicht zu reichlich, als wohlschmeckende Beigabe zu verwenden.

36) Gemüse von Steinpilzen.

Die geputzten Steinpilze koche in ihrem eigenen Safte und lasse sie ablaufen. Schwenke hierauf die Pilze in etwas Butter oder Rindstalg. 2 Theelöffel Kartoffelmehl werden mit dem Kochwasser der Pilze verrührt und über die Pilze gegossen. Brate ein wenig in Würfel geschnittenen Speck hellbraun und richte ihn über dem Gemüse an. Man braucht zu dieser wohlschmeckenden Speise kein Fleisch. Etwas Petersilie erhöht den Geschmack. Man giebt Kartoffeln dazu.

37) Pilzkartoffeln.

Kartoffelspalten und Steinpilzstücke koche in möglichst wenig Wasser weich, fülle Fleischbrühe darüber und lasse das Ganze auf dem heißen Ofen ziehen, nachdem du zwei feingewiegte Zwiebeln dazu gegeben hast. Dieses Gemüse braucht keine Fleischzugabe, man kann also das gekochte Fleisch am andern Tage mit einer Sardellen- oder Senfbrühe zurichten.

38) Süße Pilzkartoffeln.

Richte alles wie in Nr. 37 vor, nur gieb statt der Zwiebeln etwas in Essig und Zucker abgerührtes Pflaumenmus dazu.

39) Pilze mit Fleischklößchen.

Koche genügend Pilze in ihrem eigenen Safte weich, brenne Mehl oder Butter in Rindstalg gelbbraun und fülle das Kochwasser zu einer seimigen Brühe nach. Zu dem Gemüse gieb Kartoffeln und Fleischklößchen oder geräucherten Schinken.

40) Bohnen mit Pilzen.

Koche grüne Bohnen und Steinpilze weich, schmelze sie mit Mehl und Butter oder Nierentalg und fülle Fleischbrühe nach. Man gebe Hering dazu. Das Fleisch verwende man am folgenden Tage.

41) Weiße Bohnen, Linsen, Erbsen mit Pilzen.

Verfahre wie in Nr. 40, anstatt der Fleischbrühe gieb eine gelbe Mehlbrenne, mit Essig abgeschmeckt. Richte das Ganze mit braungebratenen Speckwürfelchen an.

42) Falscher Hase von Pilzen.

Koche Steinpilze weich. 2 hart gekochte Eidottern verrühre mit in kalter Fleischbrühe geweichter Semmel und füge 2 rohe Eier und die Pilze hinzu. Forme aus der steifen Masse einen Hasenrücken

und wälze ihn in geriebener Semmel, brate ihn in Butter und Rindstalg schön braun und gieb Kartoffeln dazu. $^1/_2$ Pfd. halbfettes Rindfleisch zu der Mischung gethan erhöht den Geschmack.

43) Steinpilzsalat.

Koche Steinpilze in ihrem eigenen Safte weich und lasse sie abtropfen. Wenn sie noch heiß sind, verrühre ein nußgroßes Stück Butter oder etwas Fleischbrühe daran, schwenke sie in Essig und Öl und streue feingewiegte Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch darüber. Der Salat giebt mit Butterbrot ein prächtiges Abendessen.

44) Pilzpulze.

Reibe rohe Kartoffeln, rühre 1—2 rohe Eier daran, wiege rohe Steinpilze und menge sie mit genügend Salz in die Masse. Forme aus der Masse kleine runde Kuchen und backe sie in Rindsfett mit etwas Butter. Gieb gedämpftes Obst oder einen süßen Fruchtbeiguß dazu.

45) Steinpilzkuchen.

Siehe unter Allgemeinem. Bemerkt sei noch, daß die Steinpilze ebenso als Beigabe zu Speck- und Zwiebelkuchen, sowie zu Fruchtkuchen gleich gut dienen.

Die Morchel und Lorchel.

Ernte: April bis Juni. Die Herbstlorchel im Herbste.

Vorbemerkung: Alle Morcheln und Lorcheln wasche man mehrere Male in warmem Wasser ab, bis es rein von den Pilzen abläuft. Dann trenne man den hohlen Strunk auf und wasche auch das Innere ab. Vor dem Gebrauch lege man diese Pilze $^1/_2$ Stunde in mit Citronensäure angesäuertes Wasser.

46) Suppen

werden nur selten aus Morcheln und Lorcheln bereitet, vielmehr giebt man von ihnen nur etwas als Gewürz an Fleischbrühsuppen mit jungem Gemüse.

47) Morchel-Beiguß.

Gut gereinigte Morcheln schneide man der Länge nach durch und schwitze sie mit wenig Butter und einem Stücke mageren Schinken auf gelindem Feuer, bis sie ziemlich trocken sind. Darauf schwitze man 3 Eßlöffel Mehl mit Butter weiß, füge ein Ei hinzu und quirle die seimige Brühe mit etwas saurer Sahne ab. Die Morcheln werden dann nach Entfernung des Schinkens daran gethan und heiß gestellt. Doch darf der Beiguß nicht wieder kochen. Vorzüglich zu Rindfleisch.

48) Eine andere Art.

Auf einen Eßlöffel geschnittener Morcheln nimm einen Theelöffel voll feingeschnittener Zwiebeln und ebensoviel Petersilie. Schmore diese Mischung mit 65 g Butter langsam weich. Wenn die Pilze weich sind, rühre zwei Eßlöffel feines Mehl daran und fülle genügend Fleischbrühe zu. Dieser Beiguß muß nun noch $^3/_4$ Stunden kochen. Erst beim Anrichten schmecke ihn mit Salz ab. Vorzüglich zu Rindfleisch, auch zu kaltem Aufschnitte.

49) Morchel-Gemüse.

$^1/_2$ l Morcheln thue, gehörig gereinigt, in einen Topf und lasse sie so lange mit einem reichlichen Stücke Butter schmoren, bis sich keine Brühe mehr zeigt. Dann fülle sie mit Fleischbrühe auf, koche sie darin eine kurze Zeit, ziehe sie mit einem Eie ab (Eidotter allein ist besser) und drücke den Saft einer Citrone daran.

Einfacher ist die Zubereitung, wenn man Mehl und Citrone wegläßt, dafür Mehl über das Gemüse stäubt und klargewiegte Petersilie dazu giebt. Zu Rindszunge, Tauben, Coteletten ausgezeichnet.

50) Eine andere Art (einfach).

Die geputzten und gewaschenen Morcheln werden mit Butter, Rindsnierentalg und Salz in ihrem eigenen Safte geschmort und mit daran geriebener Semmel und Petersilie seimig gekocht. Etwas Sahne erhöht den Geschmack. Gieb Kartoffeln als Beigabe. Fleisches bedarf dieses Essen nicht.

51) Die Morcheln und Lorcheln

werden häufig mit anderen Gemüsen vermischt gegeben, z. B. mit Spargel, Schwarzwurzel, Carotten, jungen Kohlrabis, Erbsen und Bohnen (auch an das Leipziger Allerlei gehören sie). Ihre Zubereitung ist dann folgende: Sie werden gereinigt mit Butter und Salz in ihrem eigenen Safte gekocht und dann dem anderen Gemüse beigemengt.

52) Hasensuppe mit Morcheln.

Man nehme das Hasenklein mit Ausnahme der Leber, wasche es, zerhacke es ein wenig und setze es mit Wasser, Salz, zwei Lorbeerblättern, einer Zwiebel, etwas Thymian und einigen Gewürznelken aufs Feuer und gieße, sobald das Fleisch weich ist, die Brühe durch ein Sieb. Dann hacke man in die Leber $^1/_4$ l Morcheln oder Lorcheln und dämpfe beides mit geriebener Semmel, zwei Eßlöffeln voll Mehl und etwas Schalotte schön braun und fülle die Brühe auf. Das Fleisch wird in kleinen Würfeln darangeschnitten.

53) Rindsrolle mit Morcheln.

3 Sardellen wiege mit einer Hand voll Morcheln recht fein und verrühre geriebene Semmel und grüne Butter daran. Nimm dann das gepochte Fleisch zur Rindsrolle und bestreiche es mit diesem Brei. Wickle dann die Rolle so, daß der Brei nach innen kommt, binde die Rolle mit Hauszwirn zu und brate sie in Butter. Gieb Salzkartoffeln dazu.

54) Hammelstücken (Coteletten) mit Morcheln.

Eine Hand voll Morcheln wird mit ein wenig Speck fein gewiegt und in heißer Butter erhitzt. Die Hammelstücken taucht man in diese Butter ein, bestreut sie rasch mit Semmel, Salz und Pfeffer und bratet sie bei lebhaftem Feuer 8 Minuten auf jeder Seite. Gieb Beiguß Nr. 47 oder 48 dazu.

55) Schweinebraten mit Morcheln.

Das nicht zu fette Stück Schweinebraten wird über und über mit in Streifen geschnittenen Morcheln gespickt. Ehe man an das Braten geht, bereite man einen Brei aus geriebenem Schwarzbrote, 2 Eiern, etwas Essig, Salz und Gewürz, bestreiche das ganze Fleischstück damit und brate es dann bei lebhaftem Feuer in wenig Butter schön braun.

Man giebt folgenden Beiguß dazu: Ein Glas Rotwein wird mit einer halben Tasse Senf verrührt. Man koche dies Gemisch mit 3 Eßlöffeln Johannisbeersaft (Gelee) auf und fülle genügend Fleischbrühe nach. (Sehr fein.)

56) Kräuterbeiguß von Morcheln.

Zu diesem Braten Nr. 55 schmeckt auch folgender Beiguß sehr gut: 4 Eßlöffel Mehl werden in 100 g Butter weiß geschwitzt und mit einem Glase Weißwein (oder 2 Eßlöffeln Essig mit einem Theelöffel Zucker) und etwas Fleischbrühe zu einem seimigen Beiguß verkocht. In den mit 2 Dottern abgezogenen Beiguß drücke man den Saft einer halben Citrone und vermenge ihn mit einer feingewiegten Mischung aus: Morcheln, Petersilie, Kerbel, Sellerie, Schnittlauch, Estragon und einer Schalotte. Einige Sardellen erhöhen den Geschmack.

57) Morcheln mit Lammsstücken.

Die gereinigten Pilze setzt man in kaltem, leichtem Essigwasser zu und läßt sie einmal aufkochen. Dann nimmt man sie heraus

und läßt sie abtropfen. Hierauf werden sie in Butter, Fleischbrühe und etwas Salz weich gedämpft. Etwas Mehl schwitze dann in Butter und gieße von dem Kochwasser der Morcheln nach. Mit dieser Brühe werden die geschmorten Pilze aufgefüllt. Man giebt Lammsstücken dazu, die man gesalzen in Butter rasch braun bratet.

58) Heißer Kalbskopf mit kaltem Morchelbeiguß.

Der gut gereinigte und gewässerte Kalbskopf wird in Wasser, $^1/_2$ l weißem Wein (siehe Nr. 56), $^1/_2$ l gutem Essig, Lorbeerblättern, Zwiebeln und einigen Citronenscheiben weich gekocht und ganz auf einer Schüssel angerichtet. Dabei muß man vorsichtig die Zunge des Kopfes herausziehen, um die Schale derselben ablösen zu können. Man giebt Beiguß Nr. 56 kalt dazu.

59) Maccaroni mit Morcheln. (Siehe Nr. 9.)

60) Süße ausgebackene Pilze.

Man hat dazu eine eigene Form in Gestalt einer Morchel [1]). Bereite einen Teig aus $^1/_4$ l süßem Rahm oder Milch, 125 g Mehl, einer Prise Salz, einem Theelöffel Zucker, einem Eßlöffel Rum und zwei Eiern. In diesen Teig wirke man die feingewiegten Morcheln (siehe Bem.) und rolle ihn dünn aus. Dann werden mit der Form die Pilze ausgestochen und rasch in heißer Butter gebacken, wo sie aufgehen und fast die Form der natürlichen Pilze annehmen.

Die Trüffel.

61) Trüffel geröstet.

Die Trüffel wird da, wo sie ihre Heimat hat, abgebürstet und auf Kohlen geröstet. Sie schmeckt so ausgezeichnet. Bei uns

1) Da zu dieser feinen Speise auch Steinpilze, Trüffeln, Champignons, Reizker rc. verwendet werden können, kann auch die Form verschiedener Gestalt sein.

wird sie nur als Gewürz benutzt; ich lasse daher nur einige bekannte Rezepte folgen:

62) Trüffelbeiguß.

4 Eßlöffel Mehl werden in 100 g Butter schön braun geschwitzt und mit kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Madeira zu einer seimigen Brühe bei starkem Feuer unter beständigem Rühren aufgefüllt. Die dünngeschälten Trüffeln werden in Scheiben geschnitten, mit Wein angefeuchtet und mit wenig Butter gar gedämpft. So zubereitet giebt man sie in die Brühe, und der Beiguß ist fertig.

63) Eine andere Art.

Die frischen Trüffeln werden rein gebürstet. Auf einem kleinen Reibeisen wird die Schale abgerieben. Dann werden die Trüffeln in Scheiben geschnitten und in einem Glase Rotwein, dem man etwa die Hälfte Fleischbrühe zugiebt, weich gekocht. Der Beiguß wird dann wie in Nr. 62 fertig gemacht. Nur drückt man den Saft einer Citrone zu und rührt vor dem Anrichten fein gewiegten mageren Schinken hinein.

64) Fleisch-Gemengsel (Ragout) mit Trüffeln.

Zu dem fertigen Ragout werden die wie in Nr. 63 zubereiteten Trüffeln in größerer Menge beigegeben.

65) Weitere Verwendung von Trüffeln.

Sie dienen zur Auszierung der servierten Austern.

Sie werden als Würze in Leberwurst und Kochwürstchen verwandt.

Sie bilden die Spickung der Gänseleber bei der Straßburger Gänseleberpastete.

Sie dienen bei fast allen Konservepasteten als feines Gewürz.

Der Reizker.

Benutze mit ihm die Vorschriften: Nr. 18, 19, 21, 23, 30, 31, 32, 36, 39 und 43.

66) Reis mit Reizkern.

Den gekochten und abgegossenen dicken Reis vermenge mit Apfelmus, in welchem gewiegte Reizker weich gekocht waren. Richte das Ganze mit brauner Butter oder Zucker und Zimmet bestreut an. Ein sehr billiges und wohlschmeckendes, dabei durch den Milchsaft der Pilze sehr appetitlich aussehendes Essen.

67) Gebratene Reizker.

Schneide die Reizker grob und brate sie mit Weißbrotwürfeln in Butter oder Speck etwa 5 Minuten lang. Als Abendbrot sehr zu empfehlen.

68) Beiguß von Reizkern zu kaltem Aufschnitt.

Einen Liter Reizker koche in wenig Wasser, dem etwas Essig zugesetzt ist, gar und lasse sie dann auf einem Siebe abtropfen. Das Kochwasser rühre mit 2 Theelöffeln Kartoffelmehl an, lasse es über dem Feuer quellen und schmecke die Brühe mit Salz und Pfeffer ab. Nun werden die Reizker hineingethan und nochmals gekocht. Dann nimm den Beiguß vom Feuer, rühre ein wallnußgroßes Stück Butter daran und hebe ihn an einem kühlen Orte auf. Er wird kalt gegeben.

69) Aufstrich von Reizkern.

Wiege die Reizker fein und schwenke sie in halb Butter, halb Speck über dem Feuer gar, was etwa in 10 Minuten geschehen ist. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und lasse den steifen Brei in einen irdenen Topf laufen. Erkaltet auf Butterbrot gestrichen schmeckt dieser Aufstrich vorzüglich.

70) Reizkercompott.

Gebackene Pflaumen, Feigen, Kirschen und getrocknete Hagebutten koche in wenig Wasser, dem ein wenig Zucker und Vanille beigefügt ist. Wenn das Obst bald weich ist, füge man die grobgeschnittenen Reizker hinzu und lasse sie noch 10 Minuten mit dünsten. Es ist dies ein eigentümlich pikant schmeckendes Beigericht.

Eierschwamm, Musseron, Schirmschwamm, Schmerling, Ringpilz, Kapuziner, Kuhpilz.

Benutze mit ihnen die Vorschriften: Nr. 8, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 27, 28, 30, 32, 37, 39, 41, 42, 43, 66 und 70.

71) Eierschwamm-Gemüse.

Kohlrabi wird in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb abgegossen. In dem Kochwasser werden Eierschwämme, die vorher gut gereinigt und geputzt waren, 15 Minuten gekocht und ebenfalls auf das Sieb abgegossen. Nun röste man geriebene Semmel in Butter, thue diese, Kohlrabi und Pilze in einen Topf und gieße Fleischbrühe nach. Gieb Salzkartoffeln dazu.

72) Pilz-Gemengsel.

Eierschwämme, Kapuziner und Mehlpilze (Musserons) schneide in große Stücke und koche sie in ihrem eigenen Safte weich. Schwitze 4 Eßlöffel feines Mehl mit Butter schön hellbraun, gieße das Pilzkochwasser hinzu, bis eine seimige Brühe entsteht, und schütte die Pilze hinein. Vor dem Anrichten brate kleine Speckwürfelchen braun und streue diese, mit gewiegter Petersilie gemengt, über das Gemüse. Die verschiedenen Farben der Pilze geben der Schüssel ein reizendes Aussehen.

73) Hammelkeule mit Lauchschwamm (fälschlich Musseron genannt).

Nachdem die Hammelkeule halb gar gebraten ist, thue in einem Leinwandsäckchen je nach Geschmack Lauchschwämme in die Braten-

brühe, die dadurch einen feinen, nicht vorherrschenden, aber doch bemerkbaren Knoblauchgeschmack erhält.

Oder: Man spicke die Hammelkeule, bevor sie gebraten wird, mit Lauchschwämmen, lasse sie hängen und ziehe vor dem Braten die Schwämmchen wieder heraus.

Oder: Man gebe an den Beiguß des Bratens zwei Theelöffel Soja von Lauchschwämmen. (Siehe unter „Allgemeines über die Zubereitung".)

Ziegenlippe, Sandpilz, Semmelpilz, Hasenbovist, Schwärzlicher Eierbovist, Stockschwamm, Halimasch, Stoppelschwamm und Habichtsschwamm.

Benutze mit ihnen die Kochvorschriften: Nr. 18, 19, 20, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 39, 43, 66, 67, 71, 72.

74) Semmelpilz-Gemüse.

Den Semmelpilz putze und koche ganz in Salzwasser weich. Zwischen die einzelnen Lappen thue einen Brei aus Schinkenwürfelchen, zerriebenen Semmeln und Fleischrestern, alles in brauner Butter geröstet, bestehend. Lege dann den Pilz in eine nicht zu große Kasserolle und gieße Fleischbrühe nach. Nach einer halben Stunde ist er zum Anrichten fertig.

75) Stockschwämme, Halimasche und Stoppelschwämme

eignen sich, ohne jede weitere Vorbereitung als Reinigung, zur Beigabe besonders an Kartoffelsuppe ausgezeichnet. Der ausgewachsene Halimasch schmeckt gefüllt mit Fleisch nnd Semmel ausgezeichnet.

Roter und gelber Hirschpilz und Ziegenbart.

76) Gemüse von ihnen.

Man putze von den Geweihpilzen die obersten Ästchen ab und schneide sie in Stücken ähnlich wie den Blumenkohl. Nachdem sie

gehörig gewaschen sind, schütte man sie in einen irdenen Topf und koche sie mit Wasser, einer Obertasse voll Milch, einem Stückchen Butter und etwas Salz in 15—20 Minuten weich. Man richte dieses wohlschmeckende Gemüse gleich mit dem gewonnenen Beiguß an, den man, um seinen Wohlgeschmack zu erhöhen, mit einem Ei abziehen kann.

77) Eine andere Art.

Man koche die Pilze ganz in Salzwasser, dem man ein wenig Essig oder Citronensaft zugesetzt hat. Sind sie weich, so richte man sie in einer Schüssel an und gieße braune Butter darüber. (Sehr wohlschmeckend.)

78) Eine andere Art.

Schneide die feineren Ästchen von dem Strunke ab und schmore sie rasch in heißer Butter. Richte die Strünke wie in Nr. 76 zu und bestreue das angerichtete Gemüse mit den gebratenen Ästchen.

79) Salat von Geweihpilzen.

Koche die Pilze, wie in Nr. 77 angegeben, weich und schütte sie auf ein Sieb ab. Schwitze 4 Eßlöffel Mehl in Butter weiß ab und rühre in den erkaltenden Brei 3 Eßlöffel Olivenöl nebst 6—8 Eßlöffel guten Essig. Richte die weichen Pilze, die Spitzen nach oben, sauber in einer Schüssel an und gieb den Beiguß darüber.

(Auch der Schmerling und Sandpilz lassen sich hierzu gut verwenden.)

Frommannsche Buchdruckerei (H. Pohle) in Jena. — 855

Tabelle zur Bestimmung der wichtigsten eßbaren Schwämme

nach ihren äußeren Merkmalen.

1 — Schwämme, die auf der Oberfläche der Erde wachsen. 2

— „ die unter der Oberfläche der Erde wachsen. 36

2 — Sporenlager auf der äußeren Fläche des Fruchtkörpers. 3

— „ im Innern des Fruchtkörpers. 34

3 — Hut mit Blättern, Röhren oder Stacheln versehen. 4

— Kein Hut oder zeigt nicht diese Eigenschaften. 28

4 — Hut mit strahlenförmigen Blättern versehen.
Blätterpilze. 5

— „ „ parallelen Röhren versehen.
Röhrenpilze. 17

— „ „ Stacheln versehen.
Stachelpilze. 25

5 — Eine wulstartige Scheide am Grunde des Stieles.
Die Oberfläche des Hutes mit Warzen oder Hautfetzen bedeckt. 6

— Keine Scheide. 7

6 — Blättchen ganz gelb.
Hut orangegelb, am Rande gerieft.
Stiel und Ring gelb, Scheide weiß, am Grunde des Stieles einen sehr weiten Beutel bildend.
Kaiserling 1.

7 — Mit einem häutigen Ringe. 8

— Mit keinem Ringe. 11

8 — Wachsen auf Wurzeln und Baumstämmen. 9

— Wachsen auf der Erde. 10

9 — Sporen weiß.
Hut honiggelb oder olivenbraun, klebrig, gewöhnlich mit schwärzlichen haarähnlichen Schuppen versehen, zuletzt gestrichelt.
Blättchen erst schmutzigweiß, dann rötlich, verwachsen.
Stiel voll, faserig, elastisch, bräunlich.
Ring oberhalb.
Honigringel 4.

— Sporen rostfarben bis dunkel purpurbraun. Blättchen erst bleich, dann zimmetbraun.
Hut in der Mitte heller als am Rande.
Fleisch mit obstartigem Geruch.
Stiel mit Schuppen versehen.
Stockschwamm 5.

10 — Sporen weiß, die sehr entfernten Blättchen werden, zur Reife gelangt, nicht schwarz.
Hut mit rötlichen oder bräunlichen Schuppen bedeckt.
Rand oft gerissen.
Ring dick, steif, beweglich am Stiele.
Stiel schlank, hohl, schuppig, knollig, vom Hut deutlich getrennt.
Fleisch weiß, weich.
Schirmschwamm 2.

— Sporen weiß.
Hut kleiner, zerreißt nicht, am Rande nur geschuppt.
Stiel kaum knollig verdickt. Ring beweglich, weiß, schwindet zuweilen.
Geschund. Blätterschwamm 3.

— Sporen schwarzpurpurn.
Blättchen erst weiß, dann rosa, endlich schwärzlich werdend.
Stiel voll, weiß, kurz, dick.
Fleisch weiß, mehr oder weniger rötlich oder bräunlich beim Zerbrechen anlaufend.
Hut weißlich mit bräunlichen Schuppen, selten glatt, oft zerrissen.
Champignon 6.

11 — Schneide der Blättchen dick und abgestumpft.
Blättchen erst einfach, dann verzweigt, aderig verbunden, laufen am Stamme herab, ganz dottergelb.
Geruch aromatisch.
Geschmack sehr angenehm, pfefferartig.
Eierschwamm 8.

— Schneide der Blättchen scharf. 12

12 — Blättchen enthalten einen milchig gefärbten Saft. 13

— Blättchen zeigen beim Druck einen mäßig ungefärbten Saft. 14

13 — Milch rötlich.
Hut und Stiel mit orangeroten Ringen versehen, im Alter grünspanartig gezont.
Edelreizker 9.

— Milch weiß, sehr süß, reichlich.
Hut hellrotfarben, nicht mit Ringen versehen.
Stiel von der Farbe des Hutes, aber bleicher und bräunlicher.
Brätling 10.

14 — Blättchen ausgeschweift, buchtig, frei oder verwachsen, fast ganz gleich, gabelförmig.
Sporen weiß. 15

— Blättchen ungleich, ganze Blättchen mit einer großen Zahl halber untermischt, herablaufend, weiß, dann fleischrot.
Stiel weißlich, dick, Fleisch zerbrechlich.
Sporen rosa. Hut nicht schleimig oder schmierig, fest innen, weißgrau bestäubt. Nach frischem Mehl riechend.
Mehlpilz 7.

15 — Stiel sehr dünn, knorpelig oder faserig. 16

— Stiel dick, fleischig.

16 — Stiel rötlich, oben gänzlich kahl, glänzend, nicht verdickt unten.
Sporen weiß.
Blättchen weißlich, angewachsen, gekräuselt.
Hut rötlich, kahl, dann weißlich, am Rande gestrichelt.
Lauchschwamm 11.

17 — Röhren untereinander und mit dem Hute verwachsen, vom Hutfleische nicht trennbar. 22

— Röhren unter sich leicht verbunden, jedoch nicht mit dem Hute verwachsen. Die Röhrenschicht läßt sich leicht vom Hute trennen. 18

18 — Stiel zentral.
Hut schmierig.
Röhren gelb oder graugelb. 19

— Hut nicht oder wenig schmierig.
Röhren zuerst weiß. 20

19 — Stiel mit einem Ringe versehen, oben punktiert.
Fleisch weißgelb, weich.
Geschmack etwas säuerlich.
Ringpilz 12.

— Stiel ohne Ring; gelblich, oben spärlich punktiert, wenigstens im Anfange.
Röhren gelb.
Fleisch gelb, weich, ein wenig scharf.
Hut braun-rostfarben.
Schmerling 19.

— Stiel ohne Ring, rötlich, glatt.
Röhren grau, hell ockergelb, dann gelblich rostfarben.
Hut rehfarben, rötlich, glatt.
Fleisch weiß, einige Zeit nach dem Zerbrechen blau werdend.
Kuhpilz 20.

— Stiel blaß mit bräunlichem Mehl bedeckt.
Röhren angewachsen oder frei.
Poren eckig, erst ziemlich weiß, dann grünlich gelb.
Hut rot oder rehbraun, glatt, weich, klebrig, glänzend bei Trockenheit.
Fleisch weißlich.
Röhren und Fleisch anlaufend.
Maronenpilz 21.

— Stiel mattgelb, fest, glatt, gleichstark.
Röhren angewachsen, nicht alle gleichlang.
Poren klein, olivenbraun.
Sporen gelb.
Hut gelbolivenbraun, mit kleinen Schuppen bedeckt, büschelartige Haare bildend.
Fleisch gelb, zuweilen an der Luft blau anlaufend.
Sandpilz 17.

— Stiel faserig gelb oder rot gestrichelt.
Röhren angewachsen, gelb, weit, eckig.
Hut olivengrün oder bräunlich-rötlich, zottig-seidenhaarig, Oberfläche bei Trockenheit oft zerrissen.

Fleisch weißlich oder gelblich, an den zerrissenen Stellen blaurötlich angelaufen.
Ziegenlippe 16.

20 — Stiel oben gegittert, weich.
Fleisch verändert die Farbe nicht.
Sporen rosa.
Steinpilz 15.

— Stiel gelb, unten schön rot. Poren goldgelb.
Sporen gelblich olivengrün.
Hut blutrot oder ein wenig olivengrün, glatt, trocken.
Fleisch unveränderlich.
Königspilz 18.

— Stiel nicht gegittert. 21

21 — Stiel mit braunen oder rötlichen Schuppen besetzt.
Hut aschgrau, rauchbraun oder orangefarben, selten weiß, ein wenig schmierig bei feuchtem Wetter.
Fleisch weiß, weich, an der Luft blau anlaufend.
Kuhpilz 13.

— Stiel grau, oben dünner werdend, mit schwarzen stachelähnlichen Schuppen besetzt.
Röhren schmutzig-weiß.
Poren fast grau.
Fleisch weißlich mit süßem Geschmack.
Rotkopf 14.

22 — Stiel aufrecht mit einem Hute, zentral, selten excentrisch. 23
— Stiel mit mehrfachem Hute, auf gemeinschaftlichem Stamm wachsend.
Sporen weiß. 24

23 — Hut weißlich, fest, zerbrechlich, unregelmäßig, oft aufgerissen.
Poren erst weiß, dann gelb, klein, ungleich, rund.
Geschmack mandelartig.
Schafeuter 22.

— Hut rotbraun, dann schwärzlich, fleischig, zerbrechlich, fetzig zerrissen, oft einseitig.
Poren weiß, gelblichweiß.
Stiel gelb, oft schmutziggelb, unregelmäßig, oft seitlich, bauchig.
Fleisch weiß, angenehm schmeckend.
Ziegenfuß 24.

24 — Hut fleischrot bis gelblich, zusammengewachsen, kahl, unregelmäßig.
Poren bleichweiß, kurz, nicht sehr deutlich.
Stiel weiß, kurz, sich unten zu einem dicken Stamme vereinigend.
Fleisch bleich, ein wenig bitter schmeckend.
Semmelpilz 23.

25 — Auf der Erde wachsend. 26
— Auf Holz wachsend. 27

26 — Hut bleichrot, glatt, zerbrechlich.
Stacheln fleischrot, sehr zerbrechlich, unveränderlich, einfarbig.
Stiel zentral.
Fleisch weiß, zerbrechlich, ein wenig bitter schmeckend.
Stoppelschwamm 26.

— Hut bräunlich graufarben, mit konzentrischen Schuppen bedeckt.
Stacheln weiß aschgrau, zerbrechlich.
Stiel zentral.
Fleisch schmutzigweiß, bitter schmeckend.
Habichtsschwamm 25.

27 — Pilz ästig: Äste mit langen hangenden Stacheln.
Hut weiß, gelblich dann.
Fleisch zart, angenehm schmeckend.
Korallenschwamm 27.

28 — Fruchtträger ästig, mit glatter Oberfläche. Kein Hut. 29
— „ keulen- oder hutförmig, unregelmäßig, fleischig. 31

29 — Ästig. Zweige eben, blattartig, gekräuselt.
Ziegenbart 35.

— Äste cylindrisch.
Geschmack lieblich. 30

30 — Äste gelb, zerbrechlich.
Gelber Hirschschwamm 37.

— Äste weißlich, oben rötlich.
Roter Hirschschwamm 36.

31 — Hut glockig, kegelig oder eiförmig, durch erhabene Längs- und Querrippen netzförmig. In den Vertiefungen die Sporenlager.
Stiel dick, hohl. 32
— Hut mützenförmig, herabgebogen, in verschiedene Lappen geteilt, wellig, grubig oder glatt. 33

32 — Hut fleischig, oval, konisch oder rundlich eiförmig, weißlich, ockergelb oder rehfarbenbraun, innen hohl.
Eßbare Morchel 28.

— Hut länglich kegelförmig, hellbraun, schwärzlich, der Länge nach gerippt. Zwischen den Längs- und Querrippen tiefe Felder.
Stiel weißlich, zerbrechlich, bestäubt.
Spitzmorchel 29.

— Hut länglich oval, fast walzenförmig, braungelb, zuweilen rötlich oder olivengrünartig, mit dicken, engen Längsrippen versehen.
Vertiefungen länglich und parallel.
Stiel weißlich, oben flaumhaarig.
Geschmack und Geruch sehr angenehm.
Köstl. Morchel 30.

33 — Hut weiß, bleichgelb oder bräunlich, unregelmäßig häutig, lappig, Lappen zurückgeschlagen.
Stiel gefurcht, mit Vertiefungen versehen, innen zellig. Herbst.
Herbstlorchel 31.

— Hut braun, schwarzbraun oder braunschwarz, aufgeblasen, grubig, wellig-runzelig.
Stiel dick, schwach weißfilzig, zusammengedrückt oder kantig, weißlich oder blaßrötlich, markig innen, später hohl. Frühling.
Speiselorchel 32.

34 — Schwämme auf der Erde wachsend.
Sporen gefärbt.
Im Innern staubig werdend. 35
— Schwämme unter der Erde wachsend.
Das Innere wird nicht staubig. 36

35 — Stiellos, äußere Haut doppelt, nicht sich sternförmig öffnend, häutig, kugelig.
Äußere Hülle glatt, weiß, später gelblichgrau, endlich dunkelbraun.
Bis zum Grunde mit fruchtbarem Mark versehen.
Sporen blaßbraun.
Schwärzlicher Eierstäubling 39.

— Undeutlich gestielt, kugelig bis birnförmig.
Am Grunde unfruchtbares Mark. Erst weiß, dann gelbgrau, endlich olivenbraun.
Außenhülle zerrissen, darum schuppig erscheinend.
Hasenbovist 38.

36 — Sporen braun, mit kleinen spitzen Stacheln versehen.
Fruchtkörper unregelmäßig rund, mit länglich rostfarbenen Warzen versehen.
Innen bläulich-schwarz, mit feinen weißen, rotgerandeten Adern marmoriert.
Speise- oder Edeltrüffel 33.

— Sporen braun mit netzartiger Vertiefung.
Fruchtkörper rund, unregelmäßig, von der Größe einer Nuß, schwarzbraun, bedeckt mit großen vieleckigen, pyramidalen, quergestrichelten Warzen.
Innen zuerst weiß, dann gelbbräunlich, von sehr verästelten bräunlich-weißen Adern durchzogen.
Sommertrüffel 34.

Vom Großherzoglich Sächsischen Staatsministerium zu Weimar empfohlen

wurden die

Kahle-Weise'schen Pilzmodelle

Dieselben sind getreu nach der Natur modelliert; zeigen den Pilz in allen Phasen der Entwickelung; zeigen die Zerstörung an demselben durch Pilzfeinde, markieren den Standort eines jeden Pilzes.

Zur Ausgabe gelangen:

1. der Steinpilz.
2. der Kapuzinerpilz.
3. der Eierpilz.
4. die gemeine oder Spitzmorchel,
5. der Champignon mit dem knoll. Blätterschwamm.
6. der Parasolpilz.
7. der Mehlschwamm.
8. der echte Reizker.
9. der Semmelpilz.
10. der Kuhpilz.
11. der Habichtsschwamm.
12. der Hirschschwamm.
13. der Schafeuterpilz.
14. die Ziegenlippe mit dem Dickfuße.
15. die breite Morchel mit der Lorchel.
16. die Trüffel mit dem Kartoffelbovist.

Preis der ganzen Serie inkl. Verpackung: 35 Mark.
Einzelne Gruppen 2 Mark 50 Pf.

Erschienen sind bis jetzt Gruppe 1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 15.

Bestellungen sind zu richten an

Hermann Haacke, Verlags-Buchhdlg.,
(früher: Fr. Mauke's Verlag)
Leipzig.